



ESSAI

TOPOGRAPHIQUE ET MÉDICAL

SUR

BAYONNE ET SES ENVIRONS.

ESSAI

TOPOGRAPHIQUE ET MÉDICAL

SUR

BAYONNE ET SES ENVIRONS;

PAR LESAUVAGE,

PHARMACIEN AIDE-MAJOR,

PARIS,

IMPRIMERIE DE Mme. HUZARD (NÉE VALLAT LA CHAPELLE),
rue de l'Éperon-Saint-André, n°. 7.

1825.

(Extrait des *Mémoires de Médecine*, *de Chirurgie et de Pharmacie militaires*, Tome 17.)

ESSAI
TOPOGRAPHIQUE ET MÉDICAL
SUR
BAYONNE ET SES ENVIRONS;

PAR LESAUVAGE,
PHARMACIEN AIDE-MAJOR.

CHAPITRE I[er].

DESCRIPTION DE BAYONNE.

Bayonne, ville maritime fortifiée du département des Basses-Pyrénées, située aux 3° 48′ 48″ de longitude occidentale, comptée de Paris, et aux 43° 29′ 15″ de latitude nord, est à deux cents lieues S. q. O. de la capitale du royaume, à 23 ½ O. q. N. de Pau, chef-lieu du département des Basses-Pyrénées, et à 1 de l'Océan, sur le littoral du golfe de Gascogne.

On ne peut faire que des conjectures sur l'o-

rigine de Bayonne. L'opinion la plus commune fait remonter cette ville à cent soixante ans avant Jésus-Christ; on rapporte qu'elle fut fondée par les Boïens, descendans des Phéniciens, qui, trop resserrés chez eux, vinrent en Gascogne, et y fondèrent plusieurs villes.

Quant à l'étymologie de son nom, les uns le font venir de celui des peuples qui la fondèrent, les Boïens, Boi, de là Boïna, et ensuite Baïona; mais si nous considérons, d'une part, que cette ville fut sous la domination de l'Empire romain, et que pendant tout ce temps elle porta le nom de *Lapurdum*, selon quelques-uns, et *Laturdum* suivant d'autres, que ce nom lui fut même conservé jusqu'au douzième siècle; si nous remarquons, d'un autre côté, que les Boïens, ses prétendus fondateurs, vinrent, d'après les *Commentaires* de César, de cette partie de l'Allemagne appelée Bavière, et qu'ils se fixèrent non dans la Gascogne, mais bien dans la partie des Gaules qu'on appelle le Bourbonnais, nous pourrons conclure que cette version est inexacte. On trouve encore, dans *César*, pour *Baïona*, *Aquæ augustæ tarbellicæ* ou *Tarbellorum*. Quoi qu'il en soit, le nom de Bayonne, *Baïona*, lui fut donné vers le douzième siècle seulement; de cette époque date Bayonne, telle qu'elle existe aujourd'hui. Il paraît

qu'à l'époque où cette ville changea de nom elle avait été en partie détruite par un incendie, par un ouragan, ou par une cause du même genre, et que rebâtie, ou du moins considérablement augmentée, elle prit un autre nom. Avant ce temps, elle ne dépassait pas la rive gauche de la Nive; depuis, elle s'est agrandie de deux quartiers assez considérables (le Bourgneuf et Panecaut), qui sont sur la rive droite de cette rivière, et se prolongent jusqu'à la rive gauche de l'Adour. Son étymologie n'est pas du tout forcée en la faisant venir de la langue basque, Bai-ona, bon port, bonne baie; car effectivement son port, situé à une lieue de la mer, au confluent de deux rivières (l'Adour et la Nive), est très-bon et très-sain. Jean-Sans-Terre, devenu roi d'Angleterre et duc d'Acquitaine, érigea Bayonne en une espèce de république; il créa un maire, cent pairs, douze échevins et douze jurats. Ce Gouvernement, très-nombreux dans le principe, fut réduit sous Charles VII, devenu maître de Bayonne en 1451; de nouvelles modifications y furent faites en 1575; puis en 1683 sous Louis XIV, dont la réforme subsista jusqu'à l'époque de notre révolution.

Occupée alternativement par les Anglais et par les Français, cette ville fut prise et reprise plu-

sieurs fois, et n'en conserva pas moins sa devise : *nunquam polluta.*

En rappelant les différentes choses qui se rattachent à Bayonne, on est naturellement porté à parler des baïonnettes, quoiqu'il n'y ait rien de bien positif à cet égard; on dit qu'elles y furent inventées en 1500 : il paraît que les Bayonnais s'en servirent, les premiers, dans les guerres particulières qu'ils eurent à soutenir contre les habitans du Labour.

Bayonne, l'un des plus anciens évêchés, chef-lieu de sous-préfecture, première subdivision de la onzième division militaire, est peuplé de quinze mille habitans environ, presque tous commerçans. Il est très-resserré, en raison de sa population, puisqu'on peut facilement, en se promenant, aller d'une extrémité de la ville à l'autre, en vingt minutes, dans son plus grand diamètre, qui s'étend de l'est au sud-ouest. Il est assis sur une colline exposée au levant, dont la base est un rocher calcaire (chaux carbonatée coquillière); mais pour donner la description de la ville, il faut nécessairement la diviser en deux parties :

L'une, située sur la rive de la colline, est la plus considérable, et se trouve sur la rive gauche de la Nive, jusqu'à l'endroit où elle se réu-

nit à l'Adour : cette partie de la ville est le Bayonne, proprement dit le grand Bayonne; l'autre, qu'on appelle le petit Bayonne, occupe toute la rive droite de la Nive : elle est composée de deux quartiers, ou plutôt de deux grandes rues (les rues Bourgneuf et Panecaut), qui communiquent entre elles d'abord par un quai garni d'arceaux, puis par plusieurs rues adjacentes.

La Nive, en arrivant à Bayonne, fait un coude et traverse la ville du sud au nord-ouest; elle la partage par conséquent en deux parties. Deux ponts en bois établissent les communications d'une rive à l'autre, et sont assez distans l'un de l'autre : le premier, appelé Pont-Mayour, est vis-à-vis la rue du Bourgneuf, non loin du confluent des deux rivières ; il a quatre-vingts et quelques pas de longueur, sur douze de largeur; le second, appelé le Pont de Proudine ou Panecaut, parce qu'il est situé vis-à-vis cette rue, est presque à l'extrémité sud de la ville ; il a en longueur environ soixante-dix pas et onze en largeur.

On peut aller d'un pont à l'autre au moyen des quais qui existent sur les deux rives de la Nive : ces quais, souvent interrompus par les rues qui y aboutissent, sont couverts d'arceaux formés par les maisons; chaque maison est construite de manière que le rez-de-chaussée se

trouve sur un plan plus reculé : la façade, à commencer du premier étage, avance ; elle est soutenue par des massifs en maçonnerie. La ville est assez bien bâtie; les maisons, construites partie en pierre, partie en bois, sont assez élevées; les plus hautes ont quatre étages, le plus grand nombre trois, et beaucoup en ont deux. Les rues sont passablement larges, assez bien pavées, mais généralement mal distribuées. On retrouve dans l'intérieur une rue garnie d'arceaux, on appelle ce quartier les Arceaux du Port-Neuf; les boutiques y sont assez brillantes : en sorte que cet endroit est, quand il fait mauvais, le rendez-vous des promeneurs ; on pourrait appeler cette rue le Palais-Royal de Bayonne.

Quoiqu'il y ait dans la ville quatre à cinq petites places, il en manque une : cette ville ne possède pas non plus de casernes; le château-neuf au petit Bayonne, et le château-vieux dans le grand, peuvent difficilement loger un régiment. Un autre petit endroit, qu'on appelle le Réduit, situé au confluent des rivières, à l'angle rentrant qu'elles forment, sert de caserne à l'artillerie; on chercherait vainement des écuries dans la ville, le train est logé au château de Marac.

La cathédrale est le seul édifice qu'on remarque à Bayonne; elle fut commencée en 1200 :

sa construction, souvent interrompue, dura environ quatre cents ans; son clocher, le seul qu'on pourrait citer dans Bayonne, est d'un fort mauvais goût, il s'élève très-peu au-dessus des toits de l'édifice. La ville possède un hôtel des monnaies; un hôtel-de-ville, qui a été démoli et qu'on reconstruit maintenant; une très-petite salle de spectacle, un entrepôt pour le commerce; deux chantiers de constructions, l'un pour la marine marchande, l'autre pour la marine royale; ce dernier est l'arsenal. On compte que, depuis cinq ans, dix-neuf bâtimens de l'État y ont été construits, sept autres sont en construction. Bayonne a en outre un hôpital militaire, lequel est situé dans le petit Bayonne, attenant à la seconde église de Bayonne, qu'on appelle Saint-André, placée sur l'emplacement des anciens couvens des dominicains et des capucins : il est contigu aux murailles de la ville du côté de la rive gauche de l'Adour, les bâtimens de cet établissement auraient besoin de grandes réparations; plusieurs de ses murs sont vieux et paraissent tomber en ruines, il serait à désirer qu'on les abattît pour les reconstruire : alors on aurait un hôpital militaire digne de la munificence du Gouvernement.

On fait à Bayonne un commerce considérable de vins, d'esprit, d'eau-de-vie d'Andaye, de drape-

rie et de jambons dits de Bayonne ; les jambons viennent particulièrement de Pau et d'Orthez. On fabrique aussi une grande quantité de chocolat ; et à peu de distance de la ville, sur la rive droite de la Nive, on remarque une fabrique de crême de tartre ; enfin c'est dans cette ville qu'aboutissent les différens produits des pins, les vins de la Chalosse, de Jurançon et des Sables.

Bayonne est assez bien fortifié, il a quatre portes; deux dans le grand Bayonne et deux dans le petit. Je parlerai de toutes les portes, en commencant par celles du grand Bayonne, et en traitant de chacune d'elles, j'examinerai la banlieue de la ville.

1°. Porte d'Espagne : elle est vers le sud. Après être sorti par cette porte, on est sur la grande route d'Espagne ; on rencontre immédiatement le quartier de Saint-Léon, il occupe la route et les glacis de la ville, qui sont à sa gauche : ce quartier est formé de maisons tantôt réunies, tantôt assez isolées les unes des autres ; c'est là qu'est situé le séminaire, très-près du cimetière. Presque au bas des glacis de ce côté, très-près de la Nive, on voit la fontaine du Saint, renommée par la vertu magique de ses eaux; on dit que les étrangers qui y ont bu doivent se fixer dans le pays : du reste, l'eau est très-potable, et les habitans de la partie de la ville qui

est de ce côté s'en servent. En quittant cette fontaine et se dirigeant vers le sud, on rencontrera à vingt minutes de chemin, sur la route de Cambo, Marac, endroit remarquable par son château.

Sur la droite de la route d'Espagne, en avant des glacis, il y a un autre quartier, qu'on appelle Marrhum; c'est là que sont établis les bals champêtres : les quartiers de Saint-Léon et de Marrhum peuvent être considérés comme les faubourgs de la ville.

A quarante minutes de chemin, de ce faubourg en suivant la route d'Espagne, on rencontre le village d'Anglet, commune assez considérable sous le rapport de l'étendue du terrain qu'elle couvre; les maisons sont en général très-isolées les unes des autres. Ce village s'étend de la grande route, sur la droite à l'ouest dans les dunes et jusque sur la rive gauche de l'Adour; il se prolonge, à la gauche de la route, jusqu'au-delà de Marac. A l'extrémité d'Anglet, sur le bord de la mer, on voit la Chambre d'Amour, laquelle n'est autre chose qu'une roche, qui offre une vaste cavité au niveau de la mer, et qui est baignée par les flots dans les grandes marées. Cette grotte a donné lieu à une fable, sur la mort de deux amans (Édera et Oura) qui appartenaient à la classe des bergers : on dit qu'ils

y furent surpris par la mer et qu'ils périrent non loin de là ; leurs malheurs ont été racontés en prose et en vers.

2°. Porte dite des Allées marines : elle fut ouverte par Louis XIV. En sortant par cette porte qui est à l'ouest, on se trouve immédiatement sur le port de Bayonne, dans une grande promenade plantée d'arbres, laquelle se continue, d'un côté, jusque sur les glacis, proche Marrhum, et de l'autre, se rétrécit bientôt à un petit pont situé sur un canal qui conduit, à la marée montante, de l'eau dans un grand bassin pour alimenter un moulin. Cette promenade, qu'on appelle les Allées marines, est une véritable chaussée élevée entre l'Adour et un marais, dont une grande partie est desséchée et cultivée ; elle est presque entièrement formée par des terres rapportées, et qui proviennent de différens pays : aussi voit-on croître en cet endroit une foule de végétaux qui, pour la plupart, ne sont pas indigènes au sol de Bayonne. Elle n'a pas par-tout la même largeur ; dans certains endroits, elle présente quatre, cinq et six avenues, de huit à dix pieds de largeur, dans d'autres, trois ou quatre seulement. Quoi qu'il en soit, elle est une des belles promenades de France, il faut marcher environ vingt minutes pour aller d'un bout à l'autre ; elle doit, un jour, se prolonger jusqu'à la mer, et on la continue à

peu de frais, car tous les bâtimens qui viennent sur leur lest le déposent en cet endroit; et de temps à autre on prend quelques femmes de journées pour combler et répartir également sur le sol, les pierres et les terres que l'on y a jetées. Le marais qui avoisine les Allées marines est la continuation d'un autre marais attenant à la commune d'Anglet. Je reviendrai sur ce marais lorsque, dans un prochain chapitre, j'examinerai le sol et les eaux.

Portes du petit Bayonne.

1°. Porte du Réduit, située vis-à-vis le Pont-Mayour : cette porte conduit au pont du Saint-Esprit, lequel est situé sur l'Adour, entre Bayonne et le Saint-Esprit, petite ville du département des Landes, bâtie sur la rive droite du fleuve et devant Bayonne. Ce pont, qui sépare les deux villes, est, comme les deux autres, construit en bois. Il y a d'une porte à l'autre une longueur de trois cent quatre-vingt-dix pas, sur quatorze de largeur, dix-huit arches, dont deux en pierre, à chacune des extrémités, le supportent. Il s'ouvre au milieu pour laisser passer les gros bâtimens : c'est par cette porte qu'on va gagner les routes de Bordeaux et de Toulouse.

2°. Porte de Mousseroles. Elle est placée à l'extrémité du Bourgneuf, plus à l'est qu'au sud. Après être sorti de cette porte, on voit une

route qui se dirige au sud-est, en s'enfonçant dans les Pyrénées à travers le pays basque; elle conduit à Saint-Jean-Pied-de-Port. Immédiatement en sortant de la ville, on remarque le quartier de Mousseroles, lequel occupe une partie de la route sur la rive droite de la Nive, et s'étend sur-tout du côté de l'Adour : c'est dans cette partie du quartier que sont tous les *chayx* ou magasins pour les vins, et une partie du chantier de la marine marchande; vers la rive droite de la Nive, on verra au contraire des maisons de campagne, un établissement de bains, appelé Belle-Fontaine, puis la fabrique de crême de tartre dont j'ai parlé précédemment.

A une petite demi-lieue, en suivant la route de Saint-Jean-Pied-de-Port, on rencontre un village appelé Saint-Pierre-d'Irube.

Si de la porte de Mousseroles, avant d'avoir passé le pont-levis, on veut aller à celle du Réduit, en côtoyant la rive gauche de l'Adour, on passe par une petite porte qui conduit dans une avenue d'ormeaux, appelée Allée de Boufflers. Cette allée est, à sa droite, inclinée vers l'Adour : c'est là qu'est le chantier de la marine marchande; à la gauche de cette avenue est la fosse aux mâts, qui baigne les murailles de la ville derrière l'hôpital militaire.

A l'extrémité des allées de Boufflers, est le

pont du Saint-Esprit : en le passant, on est, comme je l'ai dit, dans le département des Landes et sur la rive droite de l'Adour. C'est sur cette rive, un peu à gauche du pont, en face le port de Bayonne et les Allées marines, qu'est élevée la citadelle de Bayonne, construite à la Vauban. Cette citadelle protège la ville au nord-nord-ouest, au nord-est, à l'ouest et au sud-ouest. L'arsenal de la marine est au pied de la citadelle.

La ville de Bayonne est en outre protégée au sud-sud-ouest et au sud-est, dans un rayon d'une petite demi-lieue environ, par des redoutes avancées.

CHAPITRE II.

DU SOL ET DES EAUX.

§ Ier. — *Du sol.*

Le pays qui environne Bayonne est généralement montueux et découvert. On rencontre bien quelques bouquets de pignades dans les dunes, des bosquets et des taillis du côté d'Anglet, ainsi qu'au sud et au sud-est de la ville; mais on ne découvre des bois qu'après avoir fait deux lieues au sud sur la route de Cambo, et au sud-est dans les montagnes.

La nature du sol est calcaire et argileuse, il doit conséquemment appartenir aux terrains se-

condaires anciens et modernes. Une partie du pays paraît avoir été volcanisée, principalement vers le nord-ouest, du côté de Cap-Breton et du vieux Boucau, endroits situés à quelques lieues de Bayonne sur les bords de l'Océan. Ils sont connus par leurs vins, sur-tout le Cap-Breton.

La roche calcaire sur laquelle est élevée la ville de Bayonne, et qu'on voit presque dans tout le pays jusqu'à la mer, est une chaux carbonatée coquillière (*nummulite*). Cette roche, qu'on retrouve encore auprès de Bidache, fournit une grande partie de la pierre à bâtir; elle paraît être mélangée d'un peu de quartz arénacé : sa couleur est le gris-clair tirant sur le blanc-jaunâtre sans mélange; sa cassure est conchoïde, aplatie, inégale; son tissu, quoique homogène, laisse apercevoir à l'œil des points brillans dans quelques endroits de sa masse; son grain n'est pas très-fin; elle ne résiste pas indéfiniment à l'action de l'air, elle se fendille et se carie assez facilement.

On rencontre à Bidache, endroit situé à six lieues de Bayonne sur la Bidouse, petite rivière qui se jette bientôt dans l'Adour; on rencontre, dis-je, une autre chaux carbonatée : la carrière d'où on la tire fournit toute la pierre à paver et une partie de celle à bâtir. La variété de chaux carbonatée dont il s'agit diffère de celle que

je viens de décrire, 1°. en ce que sa couleur est presque toujours mélangée; 2°. elle présente des veines d'un gris noir-brun, qui, toutes dirigées dans le même sens, ont souvent deux pouces de largeur et quelquefois davantage : les veines sont entièrement formées par un quartz qui a tous les caractères du quartz-silex (variété compacte); quelques-unes d'elles semblent se rapprocher du quartz-résinite. Cette chaux carbonatée contient évidemment deux variétés de quartz : la première est mélangée et fait partie intégrante de sa pâte, elle est à l'état de division, et répandue également dans toute la masse; la seconde, qui constitue les filons, est entièrement distincte de la pâte, et paraît avoir été enveloppée dans une masse molle, qui s'est durcie depuis. Du reste, les blocs de cette chaux carbonatée sont durs, assez faciles à casser, et renferment très-peu de coquilles. D'après ses caractères, cette chaux semble devoir être placée entre les sous-espèces, chaux carbonatée saccharoïde et compacte; mais elle se rapproche plus de cette dernière, dont elle paraît être une variété.

Toutes les chaux du pays contiennent de la silice et peu de fer, conditions les plus favorables pour obtenir une chaux de bonne qualité.

A Lahma, village sur la rive gauche de l'Adour, à deux lieues environ de Bayonne, existe

une carrière de gypse; elle est exploitée. La couleur de cette chaux sulfatée est le gris-blanc tirant un peu sur le bleu, elle est en masses et en couches, sa cassure est facile et inégale, elle paraît recéler une petite quantité de chaux carbonatée terreuse, marne, qui ne l'empêche pas d'être convertie par la calcination en un bon plâtre. Cette espèce a tous les caractères de la chaux sulfatée compacte. Dans quelques endroits, sa couleur est d'un gris sale et n'incline pas du tout au bleu : toute celle que j'ai vue au bas de la côte sur laquelle est l'église avait cette couleur.

En sortant par la porte de Mousseroles, on rencontre, à quelque distance de la ville, entre les deux rivières et sur leurs rives, çà et là, des monticules entièrement formés d'argiles plus ou moins grasses, suivant les endroits; elles sont par-tout bien caractérisées par leur odeur. Plus loin, sur la route de Saint-Jean-Pied-de-Port, on voit des schistes, du fer carbonaté, disposés par couches, puis des schistes argileux.

Sur la rive droite de l'Adour, après avoir quitté la petite ville du Saint-Esprit, en se dirigeant vers Saint-Étienne, on retrouve encore des argiles et quelques petits filons, qui semblent être formés d'un fer oxidé hydraté. Sur la même rive, en allant au Boucau, on voit quelques couches de lignites, qui semblent appar-

tenir au lignite brun. Ces couches sont généralement minces; situées au niveau des eaux du fleuve, elles sont souvent baignées par elles, et presque toujours en partie couvertes par les sables. Leur couleur est le jaune brun plus ou moins foncé: elles sont très-friables, et leur cassure, ou plutôt la disjonction des différentes parties de leurs masses, indique assez la forme bacillaire.

A une heure de chemin environ au sud de Bayonne, entre les routes d'Espagne et de Cambo, après avoir marché dans les montagnes, au milieu des fougères et des joncs incommodes, on voit deux carrières peu éloignées l'une de l'autre, quarante à cinquante pas les séparent. Elles gisent dans des terrains argileux, en masses concrétionnées, plus ou moins volumineuses; dans quelques endroits, en couches perpendiculaires au sol : les pierres qu'elles fournissent diffèrent beaucoup entre elles.

M. le docteur Thore dit, dans sa *Promenade sur les côtes du golfe de Gascogne*, qu'on voit du côté d'Anglet une pierre qu'il croit être une espèce de basalte. J'ai remarqué, en visitant les lieux, que la première de ces deux carrières fournit une pierre dure, compacte, qui est rayée par le couteau. Sa cassure est inégale, à gros grain. La couleur est mélangée et varie du gris

au brun plus ou moins foncé; on y découvre à l'œil, indépendamment des points noirs, quelques parcelles brillantes, comme micacées. J'ai ramassé dans le même lieu des échantillons également compactes, et dont la couleur est d'un gris violet, absolument semblable à celle du cobalt arséniaté; ils paraissent être entourés d'une argile ferrugineuse, d'une argile endurcie : les pierres de cette carrière sont mises sur les routes.

La seconde a l'aspect bitumineux, mais n'en a pas l'odeur; elle présente seulement, comme la première, une légère odeur argileuse, due au terrain dans lequel elle gît. Les masses ont ordinairement une structure lamelleuse : la pierre, ou plutôt sa pâte, car elle est presque dans un état de mollesse, est de couleur noire, inclinant quelquefois au bleu, d'un aspect mat dans l'intérieur; à l'extérieur, le noir est luisant et comme gras. Sa dureté est si peu considérable, qu'on la coupe au couteau, c'est ainsi que je m'en suis procuré : elle a peu de cohésion, sa cassure, inégale et terreuse, ne laisse apercevoir aucun point brillant. Cette carrière, quoique très-rapprochée de l'autre et dans un terrain semblable, en diffère essentiellement; la substance qu'on y trouve semble appartenir à une roche en décomposition, ou être un produit

qui n'est pas encore achevé. La terre végétale est, suivant les endroits, limoneuse, tourbeuse, et plus généralement argileuse et sablonneuse.

§ II. — *Des eaux.*

Je divise en quatre classes les eaux qu'on rencontre à Bayonne : 1°. celles de la mer; 2°. les eaux courantes, ou celles des rivières; 3°. les eaux stagnantes, ou celles qui recouvrent le sol dans certains endroits; 4°. les eaux fournies par les sources ou par les puits.

On ne trouve des eaux minérales qu'à quatre lieues de Bayonne, ce sont celles de Cambo; il y a deux sources : une est ferrugineuse, l'autre sulfureuse; deux pharmaciens de la ville les ont analysées à des époques différentes (1). Beaucoup de personnes de la ville vont dans cet endroit prendre les eaux, d'autres se rendent aux eaux thermales de Dax.

Première classe. — Eaux de la mer. Elles baignent toute la côte, laquelle est taillée à pic dans certains endroits, et principalement à Biarritz, village assez joli, situé sur le rivage, au sud-sud-ouest, à une lieue et demie environ de Bayonne. C'est dans cet endroit que se rendent

---

(1) MM. Lebœuf et Salaignac, en 1805 et en 1807.

les habitans de la ville, pendant la belle saison, pour y prendre des bains de mer; les uns par partie de plaisir, les autres pour dissiper leurs douleurs dans l'Océan, ou pour rétablir leurs forces. Il est de fait que les bains de mer ont une action très-stimulante sur l'économie, et qu'ils peuvent être conseillés comme toniques, soit qu'on considère la composition de l'eau et sa densité, ou la force avec laquelle les vagues viennent frapper ceux qui les reçoivent. Ne serait-il pas possible de faire des marais salans? Les eaux du fleuve seraient-elles un obstacle à une entreprise de ce genre?

Deuxième classe. — Eaux courantes. Deux rivières coulent sur le sol de Bayonne : la première est la Nive; elle prend sa source dans les montagnes, à quatre lieues de Saint-Jean-Pied-de-Port, tout à côté d'une source salée, et qui fournit assez de sel pour être exploitée. La Nive, comme je l'ai dit plus haut, vient passer au milieu de Bayonne, qu'elle divise en deux parties, et se réunit ensuite à l'Adour, vis-à-vis les Allées marines; elle n'est navigable que peu de temps avant d'arriver à la ville.

L'autre est l'Adour : elle commence un peu au-delà de Bagnères, grossie par plusieurs petites rivières, et particulièrement par les gaves de Pau et d'Oléron; elle vient passer au pied de

la ville du côté du nord et de l'est, se contourne un peu après avoir reçu la Nive, et va directement à la mer. En passant au Boucau, village situé dans les dunes, près l'embouchure du fleuve, c'est sur la rive gauche de l'Adour, en face du village, qu'on construit le Lazaret; on y travaille depuis peu avec beaucoup d'activité. Cette rivière sépare le département des Basses-Pyrénées de celui des Landes; elle est navigable jusqu'au-delà de Dax.

Ces deux rivières ressentent, à plusieurs lieues, le flux et le reflux. C'est ici le lieu de parler du port de Bayonne, son entrée est difficile et souvent dangereuse. Indépendamment des bancs de sables qui sont dans l'Adour, entre le Boucau et les Allées marines, et qui se voient à découvert dans les basses marées, il existe dans l'Océan plusieurs courans qui conduisent les sables à l'embouchure du fleuve; amassés en cet endroit, ils forment une suite de bancs qu'on appelle la Barre : ces bancs varient de position suivant les vents qui règnent; les vagues se forment et se brisent avec violence sur cette barre, de sorte que les bâtimens ont à redouter deux écueils, le manque d'eau et les vagues. On évite les accidens en ne les faisant entrer qu'à la marée montante et par un temps calme.

Troisième classe. — Eaux stagnantes. On voit

en plusieurs endroits, dans les bas-fonds, des mares, mais il existe au sud-ouest de la ville un assez grand marais; il couvre presque tout le sol compris, d'une part, entre la grande route d'Espagne, le quartier de Marrhum et les dunes, et de l'autre entre l'Adour et Anglet; il envahit même une partie de cette commune : c'est principalement de ce côté que le terrain est tourbeux; du côté de l'Adour, il est plutôt limoneux et fangeux.

On rencontre aussi plusieurs étangs, ils sont presque tous çà et là dans le département des Landes, et généralement assez voisins de la côte : celui d'Orx, le plus considérable de tous, couvre plusieurs lieues de terrain; il est situé à trois lieues de Bayonne, sur la grande route de Bordeaux, un peu après Ondres, village où se trouve la première poste; il coupe la route, et le pont qui est établi en cet endroit est appelé le Pont du Boudigau.

Quatrième classe. — Eaux potables. Elles se divisent naturellement en deux sections : 1°. celles des fontaines; 2°. celles des puits.

1°. Les premières sont fournies par quatre fontaines, dont deux sont situées hors la ville : la première est celle de Léon, dont il a été question précédemment; la seconde est celle dite du Saint-Esprit, parce qu'elle est située

dans cette petite ville. Ses eaux passent avec raison pour les plus pures : aussi les trois quarts des habitans de Bayonne font-ils venir du département des Landes l'eau dont ils se servent.

Des deux qui sont enclavées dans la ville, une, appelée Fontaine Saint-Jean, est attenante au pont Panecaut, du côté de la rive gauche de la Nive ; l'autre, dite Fontaine Saint-Simon, est située à l'extrémité de la rue des Basques, au pied du rempart, au sud de la ville.

2°. Les eaux des puits de Bayonne sont généralement potables, et peuvent très-bien, dans beaucoup de cas, remplacer celles des fontaines, et à ce sujet je vais rapporter un essai d'analyse de ces eaux, fait comparativement avec celles du Saint-Esprit, qui sont les plus pures.

M. Sol, sous-intendant, chargé de la police des hôpitaux militaires, ayant observé qu'on faisait venir à grands frais du Saint-Esprit toute l'eau nécessaire pour les besoins du service de l'hôpital militaire, remarqua qu'il y avait des puits enclavés dans cet établissement ; il engagea par une lettre MM. les officiers de santé en chef à analyser les eaux de ces puits, afin de savoir si on ne pourrait pas les utiliser.

M. Leroy, pharmacien-major des plus distingués, entreprit ce travail avec sa sagacité ordinaire, et le résultat a répondu à son attente ;

il a été décidé que les eaux des puits de l'hôpital seraient les seules employées dans l'établissement; ce qui économisera annuellement, pour le compte du Gouvernement, une somme de quinze cents francs environ.

Je transcris littéralement ici le rapport que MM. les officiers de santé en chef ont adressé à ce sujet à M. le sous-intendant.

« Monsieur le sous-intendant,

» Nous avons l'honneur, disent MM. les officiers de santé en chef, de vous adresser le résultat de l'examen que nous avons fait de l'eau des divers puits de l'hôpital militaire, afin de concourir avec vous à l'amélioration du service.

» Ces puits sont au nombre de quatre : le premier, et le plus abondant, est situé près de la pharmacie et à proximité de la cuisine; le second est attenant à l'établissement des bains ; le troisième et le quatrième sont dans le terrain nouvellement joint à l'enceinte de l'hôpital : l'un, vers le milieu de ce terrain; et l'autre, assez près du rempart et de la fosse aux mâts. Le but étant de faire remplacer par l'eau de ces divers puits celle que jusqu'à présent l'on a extraite à grands frais du Saint-Esprit, nous avons cherché à établir une comparaison

exacte entre cette dernière et celle des puits de l'établissement.

» Pour mettre de l'ordre dans notre travail, nous désignons sous le

» N°. 1, l'eau du Saint-Esprit;

» N°. 2, l'eau du puits de la pharmacie;

» N°. 3, celle du puits des bains;

» N°. 4, celle du puits situé vers le milieu du terrain joint à l'hôpital;

» N°. 5, celle du puits situé près la fosse aux mâts.

» Ces diverses eaux sont limpides, inodores, et n'ont pas offert au goût de différence sensible.

» On les a traitées successivement, avec une solution de savon, dans l'eau distillée, l'hydrochlorate de baryte, le nitrate d'argent, et l'oxalate d'ammoniaque.

» Avec cette solution de savon, le n°. 1 n'a pas donné de précipité; le n°. 2 en a donné un léger; les n°s. 3, 4, 5 en ont donné un très-abondant.

» Avec la solution d'hydrochlorate de baryte, le n°. 1 n'a pas été troublé; les n°s. 2 et 3 l'ont été légèrement; le n°. 4 a donné un précipité plus abondant, et celui du n°. 5 était le plus considérable de tous.

» Avec le nitrate d'argent, tous les numéros ont précipité abondamment et d'une manière uniforme.

» L'oxalate d'ammoniaque, que nous avons ensuite employé, n'a occasionné qu'un précipité léger dans les n°s. 1 et 2; mais avec les n°s. 3, 4, 5, il en a offert un assez considérable.

» Ces diverses expériences, en assurant la supériorité de l'eau du Saint-Esprit, nous ayant convaincus que celle du puits de la pharmacie en approche le plus, nous avons continué notre travail sur ces deux eaux seulement.

» Six litres de l'une et de l'autre eau ont été filtrés, et réduits par l'évaporation au douzième de leur volume : nous n'avons pas remarqué que le précipité fût moins abondant dans l'une que dans l'autre.

» Un litre de haricots a été mis à cuire avec cinq litres de l'eau n°. 1, et autant avec une égale quantité de l'eau n°. 2 : après une ébullition de plusieurs heures, les haricots de l'une et l'autre eau se sont trouvés également bien cuits.

» Il résulte de ces divers essais que toutes les eaux soumises à notre travail, précipitant avec le nitrate d'argent et l'oxalate d'ammoniaque, contiennent des hydrochlorates de chaux en dissolution;

» Que l'eau du Saint-Esprit, dissolvant bien le savon, ne précipitant nullement avec le savon, très-légèrement avec l'oxalate d'ammoniaque, et

cuisant bien les légumes, est préférable à celle de l'hôpital ;

» Que l'eau du puits de la pharmacie, cuisant bien les légumes, et donnant, avec les réactifs employés, les précipités les moins abondans, est celle qui s'en approche le plus, malgré qu'avec des hydrochlorates elle contienne un peu de sulfate de chaux.

» En conséquence, nous estimons que l'on peut, quant à présent, supprimer sans inconvénient l'eau du Saint-Esprit, et que celle du puits n°. 2 peut la remplacer pour les besoins de la cuisine et de la pharmacie, auxquels il convient, dans ce cas, de la réserver exclusivement, celle des trois autres puits restant affectée aux divers services de l'hôpital.

» Nous pensons que, pour rendre cette eau plus salubre encore, il conviendrait de mettre en bon état le réservoir existant, et d'en ajouter même un second d'une égale capacité, et que des ordres fussent donnés pour que, chaque soir, ces deux réservoirs fussent remplis : l'eau, se trouvant plus en contact avec l'air atmosphérique, en absorberait une plus grande quantité et deviendrait meilleure. »

CHAPITRE III.

DES MÉTÉORES.

J'aurais peut-être dû, dans l'ordre naturel des matières, placer les productions végétales immédiatement après avoir traité du sol; mais j'ai jugé plus convenable de n'en parler qu'après avoir jeté un coup-d'œil sur les différens vents qui soufflent habituellement dans le pays, sur la température du climat, et sur les autres causes qui doivent agir sur les végétaux qui y croissent et sur les animaux qui l'habitent.

Le climat est tempéré, la saison hivernale est rarement rigoureuse, les froids ne sont que passagers, les vents du nord soufflent rarement; la saison estivale n'est presque jamais sèche, les chaleurs ne sont pas extraordinaires, et ne se continuent jamais long-temps sans interruption. Les orages assez fréquens, ainsi que les vents d'ouest, sud-sud-ouest qui règnent les deux tiers de l'année, annoncent des pluies abondantes, qui rafraîchissent l'atmosphère; il n'est pas rare d'éprouver plusieurs fois, dans la même année, des transitions subites de température.

J'ai remarqué que vers la fin de l'hiver, au premier printemps, les vents qui viennent du

sud sont très-froids; il est probable que la cause en est due aux montagnes plus ou moins éloignées, presque toujours, dans cette saison, couvertes par les neiges. En traversant ces montagnes, les vents perdent nécessairement beaucoup de leur calorique, et arrivent froids.

Il tombe annuellement sur Bayonne une grande quantité d'eau. Le génie militaire a fait établir sur le Réduit, petit fort dont j'ai parlé, un entonnoir, qui conduit toute l'eau de pluie dans un réservoir; en mesurant cette eau, il sera facile de savoir par approximation combien il en sera tombé, pendant un temps, sur une étendue de terrain donnée.

Quoique Bayonne soit situé sur les bords de l'Océan, et que des rivières et des étangs répandent une grande quantité de vapeurs dans l'atmosphère, on n'y remarque cependant pas de ces brouillards épais qui existent dans quelques pays, et qui durent souvent plusieurs jours; il paraît que l'air vif de la contrée contribue, par son élasticité, à les diriger vers les montagnes. On observe seulement vers la fin de l'été, au commencement de la saison hivernale, des brouillards d'automne, qui paraissent le matin et se dissipent avec le lever du soléil; ils sont, pour l'ordinaire, le présage d'un beau jour.

Je n'ai pas fait à dessein, jour par jour, les

observations barométriques et thermométriques, parce qu'il me semble qu'il est peu important de connaître que tel jour, à telle heure, le thermomètre s'est élevé d'un degré ou de quelques lignes; qu'un peu après il a baissé, et ainsi de suite ; de même que de savoir si la colonne de mercure a été stationnaire dans le tube barométrique, ou si son ascension s'est manifestée seulement de quelques millimètres au-dessus de la hauteur ordinaire. Ces observations minutieuses ne sont vraiment utiles qu'autant qu'elles ont un but particulier : je pense donc qu'il convient beaucoup mieux de traiter ces choses d'une manière générale, en indiquant la température et la pression les plus ordinaires pendant l'année.

On peut juger, d'après la position de Bayonne au niveau de la mer, que le mercure doit s'élever, dans le tube barométrique, à la hauteur ordinaire de vingt-huit pouces, à moins que des causes particulières n'influent sur cet instrument. Ces causes sont la raréfaction plus ou moins grande de l'air, la plus ou moins grande quantité de vapeurs qu'il contient, l'expansion de cette vapeur et sa densité ; puis les différens fluides connus ou inconnus qui existent dans l'air. Tout le monde sait que le baromètre, suivant qu'il s'élève ou qu'il s'abaisse, indique le beau ou le mauvais temps ; cependant il est quelquefois arrivé de voir baisser

la colonne de mercure sans qu'on ait remarqué de différence bien sensible dans le ciel ou la température.

Le thermomètre centigrade ne reste jamais long-temps, dans l'hiver, au-dessous de zéro; fort rarement les rivières charrient des glaçons. On peut dire que pendant la plus grande partie de l'année, les deux tiers environ, le thermomètre est au-dessus de quinze degrés: cette année, tout-à-fait à la fin de juin, il n'avait pas encore monté à vingt-six degrés. Dans les premiers jours de juillet, les chaleurs devinrent excessives, et, chose extraordinaire pour le pays, il n'y avait que peu de différence, pour la température, entre la nuit et le jour; enfin, le 12 juillet, le thermomètre a passé trente degrés, l'air qu'on respirait dans Bayonne semblait sortir, par intervalles, d'un four ardent; on sentait, comme on le dit ordinairement, des bouffées de chaleur : les jours suivans, il baissa sensiblement, la brise du soir reprit son empire sur l'atmosphère; mais, chose assez rare ici, la sécheresse dura presque un mois; le 29 juillet seulement, un orage fit changer l'état de l'atmosphère. L'habitude qu'on a de voir souvent pleuvoir fait que les cultivateurs n'ont pas prévu que le sol aurait quelquefois besoin d'être humecté par la main des hommes. Le système des irrigations serait tout neuf ici.

Les parties de l'atmosphère les plus basses, celles qui occupent les régions immédiatement placées au-dessus du sol, sont toujours le véhicule d'une foule de corps gazeux, le réceptacle de miasmes, d'exhalaisons de toute nature; elles doivent conséquemment contenir des principes très-différens, suivant les lieux : combien de fluides peuvent y être mêlés ou suspendus, qui n'appartiennent pas à la composition de l'air! Les uns, trop fugaces pour être saisis, ne sont connus que par leurs effets; d'autres, quoique mieux démontrés, y existent en des quantités si petites, qu'ils ne peuvent qu'à peine être appréciés par nos instrumens; il en est enfin dont on ne fait que soupçonner l'existence, et qui pourtant agissent sur les animaux : telles sont les différentes matières contagieuses. Quoi qu'il en soit de tous ces fluides, j'ai remarqué qu'en raison du voisinage de la mer l'air de Bayonne contient quelque chose d'âcre, de particulier, un principe odorant qui doit nécessairement exercer une influence quelconque sur les habitans. Il est facile de sentir, quand on se promène sur les bords de l'Océan, qu'il s'en élève une vapeur irritante, qui se mêle bientôt à l'air. Pour peu qu'on y soit exposé quelque temps, cette vapeur mouille, et les parties du corps qui sont immédiatement en contact avec elle deviennent salées, comme on

s'en assure facilement en portant les mains à la bouche, ou simplement en promenant la langue sur les lèvres : par conséquent, la vapeur qui s'élève de la surface de la mer, outre le principe odorant assez désagréable qu'elle porte avec elle, entraîne encore des matières salines.

CHAPITRE IV.

DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES.

Sous le rapport de l'agriculture, le sol des environs de Bayonne est pauvre, ce sol ne fournit pas suffisamment pour la consommation des habitans. Le commerce fait la richesse de ces derniers : aussi s'occupent-ils très-peu de culture. Cet ordre de choses subsistera jusqu'au jour où l'Espagne, à l'exemple des autres nations, voudra devenir industrieuse : alors toute la population de cette contrée, obligée de s'adresser au sol, de le défricher, de le cultiver pour se nourrir, des végétaux utiles remplaceront les fougères et les cistes qui couvrent toutes les montagnes.

Considéré sous le rapport de la botanique, le sol de Bayonne est riche. On y rencontre tout-à-la-fois les plantes marines et aquatiques, et on peut y faire une ample collection des plantes propres à la plaine, et de celles qui se plaisent dans les montagnes, car elles abondent également.

Je dois prévenir que toutes les plantes qui croissent sur le sol de Bayonne, et qui doivent conséquemment faire le sujet de ce chapitre, seront divisées en deux grandes classes : dans la première, je comprendrai les végétaux cultivés servant à la subsistance des habitans et des animaux ; les plantes qui croissent sans culture formeront naturellement la seconde. Les noms botaniques dont je me servirai seront ceux de la *Flore française* de MM. de Lamarck et Decandolle (1) ; dans le cas contraire, je citerai l'auteur.

---

(1) *Flore française*, ou descriptions succinctes de toutes les plantes qui croissent naturellement en France, disposées selon une nouvelle méthode d'analyse, et précédées d'un exposé des principes élémentaires de la botanique ; par MM. Delamarck et Decandolle, troisième édition, augmentée du tome V ou sixième volume, six gros volumes in-8°., ornés de planches en taille-douce et d'une grande carte botanique de la France. A Paris, chez *Desray*, libraire, rue Hautefeuille, n°. 4. Prix : 48 fr., et 60 francs franc de port.

Cet ouvrage, maintenant complet, contient la description de six mille espèces, formant la cinquième partie du nombre total des végétaux connus sur la surface entière du globe.

La *Grande carte botanique de France*, dressée par M. Dezauche fils, ingénieur hydrographe de la marine, offrant l'indication de la hauteur des plaines et des montagnes au-dessus du niveau de la mer, et les différentes régions botaniques, se vend séparément ; une feuille en-

PREMIÈRE CLASSE.

Végétaux cultivés.

Cette classe comprend trois sections, 1°. végétaux spécialement cultivés ou récoltés en grand; 2°. plantes potagères; 3°. fruits.

SECTION PREMIÈRE.

Végétaux cultivés ou récoltés en grand.

Ils consistent en froment, maïs, fourrage, vigne, lin, et très-peu de seigle.

1°. On cultive ici plusieurs variétés de fromens: celles qu'on rencontre le plus souvent ont les épis velus ou non velus, mais presque toujours garnis de barbes. J'ai aussi vu le froment renflé ou gros blé; sa tige est pleine, l'épi court, presque carré; le grain gros, bombé et terne: c'est le *triticum turgidum*, Lin. Ce froment donne beaucoup; mais il me semble que la farine doit être un peu plus colorée que celle des autres espèces.

La paille, le son, le gluten, la fécule sont des produits de cette graminée.

---

tière sur grand colombier, coloriée et lavée en plein, 6 fr.

Synopsis plantarum in Flora Gallicæ descriptarum, ou *Abrégé de la Flore française*; par MM. Delamarck et Decandolle; un vol. in-8°., 7 fr.

2°. Le maïs (*maïs zea*) est abondamment cultivé dans toute la contrée : il nourrit presque tous les habitans des campagnes, qui font avec sa farine une espèce de pain qu'ils appellent *méture ;* ce pain est blanc ou jaune, suivant la variété de maïs employée. C'est presque la seule forme sous laquelle ils emploient cette graminée; il conviendrait cependant beaucoup mieux, comme cela se pratique en certains pays, de mettre la farine sous forme de soupe ou de bouillie, puisqu'on a reconnu qu'elle était peu propre à faire du pain.

3°. Il y a ici deux espèces de fourrage. La première est le foin proprement dit : les prairies qui le fournissent sont peu nombreuses ; elles existent principalement dans le voisinage des rivières ; les graminées qui y croissent le plus abondamment sont plusieurs espèces des genres *bromus*, *poa*, *agrostis*, *avena*, *lolium*, le *dactylis glomerata*, etc., puis des légumineuses, et un assez grand nombre de plantes de la famille des rhinanthacées. Il serait à désirer qu'on cultivât spécialement le *lolium perenne*, puisque ceux qui s'occupent d'agriculture le regardent comme un excellent fourrage et très-nourrissant; il réunit à ces avantages celui de croître très-facilement.

La seconde espèce de fourrage est le *trifo-*

lium incarnatum, connu sous le nom de farouche : tout le monde en cultive dans le pays.

4°. Vigne (*vitis vinifera*). Il est bon de dire d'abord qu'on rencontre la vigne à l'état sauvage, dans plusieurs endroits, mais particulièrement sur les bords de l'Adour. Ensuite elle doit fixer l'attention sous le rapport de sa culture, qui varie suivant les endroits où elle est plantée; il y en a dans l'intérieur du pays, dans les montagnes et dans les sables, jusque sur les bords de la mer. On distingue ici trois manières de cultiver la vigne.

1°. Vigne *espalière*; 2°. vigne de *hautain*; 3°. *vigne des sables*. Je vais décrire très-rapidement les différentes cultures.

1°. *Vigne espalière*. Les habitans appellent ainsi celle qui est soutenue par des échalas ordinaires, elle monte quelquefois assez haut; mais sa tige est faible et a toujours besoin d'être soutenue; elle produit depuis sa base par ses nombreux rameaux.

2°. *Vigne-hautain*. Celle-ci a une souche ou plutôt un gros tronc entièrement dégarni de rameaux; il s'élève quelquefois jusqu'à deux mètres; les tuteurs ne sont pas des échalas ordinaires, mais de fortes pièces de bois, souvent ce sont de petits arbres qu'on prend soin d'effeuiller; les branches de la vigne sont entrelacées, vers

la partie supérieure du tronc, avec les rameaux des pieds voisins, et forment des espèces de guirlandes ou des berceaux : ce sont ces branches qui rapportent, le tronc nu ne produit rien. On pourrait appeler cette vigne la vigne en arbre; j'ai vu de ces ceps du côté de Saint-Jean-Pied-de-Port, qu'on aurait facilement pris pour des arbres.

3°. *Vigne des sables.* On choisit généralement les endroits qui sont les moins exposés aux vents qui viennent, soit du nord, soit de l'ouest, pour la planter; cependant j'en ai vu sur les dunes les plus élevées et exposées à tous les vents, principalement du côté de la Chambre d'amour. Quoi qu'il en soit, d'après les renseignemens que j'ai pris sur les lieux et auprès des vignerons, on s'y prend de la manière suivante pour la cultiver : les ceps sont plantés à deux ou trois pieds les uns des autres; chaque année, on ajoute au sol cinq pouces de nouveau sable, pris sur une dune voisine, et lorsque les ceps sont en plein rapport, ils sont provignés tous les deux ans; c'est-à-dire que parmi les rameaux qui se trouvent les plus près du sol, on choisit ceux qui produisent le plus; on couche sous le sable six pouces environ de leur base sans les détacher de la souche, qui reste toujours, ou, si on la coupe, elle l'est seulement au-dessus du cou-

chage. Cette opération étant faite, on la renouvelle deux années après, et si le couchage s'est fait de gauche à droite la première fois, on le pratique de droite à gauche la seconde: en sorte que le plant est presque toujours dans le même endroit. Le sol s'exhaussant, chaque année, de quatre à cinq pouces par le sable ajouté, et le vieux bois ou la souche principale demeurant toujours, il en résulte qu'on rencontre, à une profondeur assez considérable, un tissu serré de racines de vigne. Par cette culture, on ne peut pas dire que la vigne soit renouvelée, mais seulement que le sol, s'élevant toujours, finit par couvrir les anciennes pousses, qui deviennent alors des racines. Les paysans m'ont dit qu'elle durait de quarante à cinquante ans, ou plutôt indéfiniment. Les endroits plantés sont en outre entourés, à la hauteur de trois à quatre pieds environ; cet abri contre les vents et l'air de la mer se fait avec des espèces de paillassons légers, maintenus par des fascines et quelques pieds de tamarix : sans cette précaution, on ne récolterait rien ou très-peu.

Le raisin des sables est très-estimé pour la table; c'est avec lui qu'on prépare, dans quelques endroits du pays, les vins dits de sables, blancs ou rouges); ils sont renommés.

5°. Lin (*linum usitatissimum*). On en voit fort

peu dans le pays, c'est principalement dans le voisinage des habitations qu'on en cultive, mais jamais en grande quantité; presque toutes les métairies en font peu, on en récolte seulement pour une partie de la consommation.

6°. Seigle (*secale cereale*). Le seigle est encore plus rare que le lin; dans les landes, il y en a davantage, on l'y cultive en grand : ici, quelques particuliers seulement en font; il paraît que plus on se rapproche du midi, moins on rencontre cette graminée; elle est au contraire abondamment cultivée dans tout le nord, sur-tout en Allemagne, où on prépare avec sa farine un pain très-nourrissant, mais lourd et comme gras et pâteux sous la dent. L'orge et l'avoine n'étant pas cultivées dans le pays, il en sera question dans la seconde classe; je n'ai jamais vu d'orge.

SECTION DEUXIÈME.

Plantes usuelles potagères.

Les unes servent comme plantes alimentaires, d'autres sont employées pour assaisonner nos mets, les relever, etc. Ces plantes sont les mêmes par-tout, et chacun connaît leur usage ordinaire; par conséquent, il serait inutile de tracer ici la description de chacune d'elles, et je me bornerai à les nommer toutes, en indiquant ce que

plusieurs d'entre elles offrent de spécial dans le pays. Les végétaux potagers ne sont pas d'une belle espèce ; la plupart sont petits, maigres et rabougris, ce que j'attribue plutôt au défaut de culture qu'à la nature du sol ; ils sont d'ailleurs peu cultivés.

L'ordre alphabétique me servira de guide pour les énumérer :

1°. Ail cultivé (*allium sativum*). Les bulbes de sa racine, connues sous le nom de gousses d'ail, sont très-usitées ici comme assaisonnement : l'ail est très-stimulant, il agit sur l'appareil urinaire : cru, il est rubéfiant ; cuit, il est émollient. Il entre dans la composition du vinaigre des quatre voleurs.

(L'analyse de cette plante a été faite par M. Cadet.)

2°. Artichaut (*cinara scolymus*). C'est le réceptacle des fleurs, et l'involucre imbriqué de cette plante, qui forment l'artichaut. On le coupe avant la floraison : dans le pays, on ne rencontre pas de beaux artichauts ; je serais tenté de dire qu'il y est à l'état sauvage ; mais il y a une objection, c'est qu'il n'a pas encore été trouvé par les botanistes : on sait que l'artichaut est le *cinara cardunculus*, cardon d'Espagne, amélioré par la culture.

3°. Asperge (*asparagus officinalis*). Les jeunes

pousses sont mangées ; la racine, douce et légèrement amère, est employée en médecine ; elle entre dans les espèces apéritives et le sirop des cinq racines.

4°. Bette (*beta vulgaris*). Il en existe plusieurs variétés : une, connue sous le nom de *bette-poirée*, a la racine dure, les feuilles et sur-tout leur côte longitudinale, connue sous le nom de *carde*, servent pour la table ; les feuilles sont plus particulièrement employées en médecine : l'autre, appelée *betterave*, a une racine charnue, rouge ou blanche, qui, employée comme aliment, contient du sucre.

Dans ce pays, elle est dure et fibreuse.

5°. Carotte (*daucus carota*). Racine douce, sucrée et aromatique ; elle est alimentaire : son suc et la décoction ont été conseillés dans plusieurs maladies, principalement pour la jaunisse.

6°. Céleri (*apium graveolens*). Ache cultivée : la plante est aromatique, chaude, stimulante ; usage culinaire.

Le persil (*apium petroselinum*) est cultivé comme par-tout.

7°. Cerfeuil (*chærophyllum sativum*). Assaisonnement pour la table ; en médecine, diurétique et résolutif : on emploie son suc et l'extrait, lequel ne doit pas avoir de grandes propriétés.

8°. Chicorée-endive (*cichorium endivia*). Ses

variétés fournissent la scariole, la petite endive et la chicorée frisée.

9°. Chou (*brassica oleracea*). On voit ici du chou pommé, beaucoup de chou vert, moins de chou-fleur et de brocolis : on prépare, dans le pays, avec le chou vert une espèce de hachis grossièrement fait ; il est servi sur les tables sous le nom de *garbure*.

Le *brassica napus* (navet) n'est point cultivé, je n'en ai jamais vu.

10°. Concombre (*cucumis sativus*) : plusieurs variétés. On mange les concombres cuits ou confits au vinaigre, alors on les appelle *cornichons* : on en voit peu.

11°. Epinard (*spinacea spinosa et inermis*). Les deux espèces sont cultivées ; c'est un aliment léger et de facile digestion : en médecine, on peut employer l'épinard comme plante émolliente.

12°. Fève (*faba sativa*) : plusieurs variétés ; aliment très-nourrissant : sa farine, adoucissante et résolutive, est quelquefois employée en cataplasme ; la pellicule de la semence contient du tannin.

13°. Haricot (*phaseolus vulgaris et nanus*) : plusieurs variétés. Plante farineuse, alimentaire ; la farine peut servir en cataplasme ; on pourrait en faire un pain passable, en le mêlant dans

certaines proportions avec la farine de froment.

14°. Laitue (*lactuca sativa*). Ses variétés sont les laitues pommées, frisées et la romaine; on la sert sur les tables crue ou cuite : l'eau distillée de cette plante plusieurs fois, recohobée, est regardée comme calmante, anodine.

15°. Lentille (*ervum lens*). Si elle est cultivée, elle ne l'est que dans quelques endroits, on en mange cependant; mais elle est apportée du dehors; c'est principalement du côté de Toulouse qu'on la tire.

16°. Oignon (*allium cepa*). Assez employé dans le pays : c'est un stimulant, un anthelmintique apéritif; il est rubéfiant ou émollient, suivant qu'il est cru ou cuit.

(L'analyse des bulbes d'oignons a été faite par M. Bouillon-Lagrange.)

17°. Oseille (*rumex acetosa*), peu cultivée. Le suc des feuilles a été conseillé comme antiscorbutique, sa racine est amère.

18°. Piment annuel (*capsicum annuum*). Son fruit, très-poivré, est rouge à la maturité : ici, on le confit dans le vinaigre pour l'usage de la table; mais on le prend encore vert, afin qu'il soit moins âcre : il s'en fait une grande consommation; on le sert dans l'huile.

19°. Poireau (*allium porrum*). Aliment léger,

aromatique : on dit que son suc est diurétique, et que ses graines et ses racines sont vermifuges.

20°. Pois (*pisum sativum*): plusieurs variétés. Légume farineux très-nourrissant; sa farine peut, comme celle des autres farineux de cette classe, être employée en cataplasme.

21°. Pomme d'amour (*solanum lycopersicum*). Les baies sont employées pour faire des sauces.

22°. Pomme de terre (*solanum tuberosum*). La pomme de terre, le végétal par excellence, la ressource du pauvre en tout temps, véritable trésor pour l'espèce humaine: dans les années de disette, on l'a vue, employée sous toutes les formes, assurer la subsistance des peuples et des armées. Eh bien ! cette plante précieuse n'est presque point cultivée ici; cependant une grande partie du sol sablonneux qui avoisine les vignes pourrait être utilisée, par sa culture, puisqu'elle croît facilement et presque dans tous les terrains: il est vrai que le peu qu'on en cultive ici suffit à la consommation. Les habitans semblent, à l'instar de leurs voisins les Espagnols, avoir une grande aversion pour cette solanée. L'illustre philantrope qui a tant contribué par ses nombreux travaux à en propager l'usage gémirait en parcourant ce département.

23°. Potiron et citrouille (*cucurbita maxima et pepo*). On en mange peu.

24°. Radis (*raphanus sativus*). La variété à épiderme rouge, connue sous le nom de petite rave, est la plus commune.

25°. Salsifis (*tragopogon porrifolium*): peu cultivé. Aliment très-sain. La plante est diurétique, apéritive.

SECTION TROISIÈME.

Fruits.

Les fruits qu'on rencontre dans le pays, et qui proviennent de végétaux spécialement cultivés, sont : l'abricot, le cacis, la cerise, la fraise, la figue, la groseille, le melon, la pêche, la poire et la pomme.

Tous ces fruits (la figue et le melon exceptés) appartiennent aux familles des rosacées et des groseilliers. Comme les plantes potagères, les fruits se ressentent du peu de soin qu'on donne à la culture.

1°. Abricot (*armeniaca vulgaris*) : drupe connu de tout le monde. On le confit au sucre et à l'eau-de-vie ; on en prépare une marmelade ; les noyaux donnent, par macération dans l'eau-de-vie, une liqueur de table, qui doit son arôme à l'acide prussique : les meilleurs abricots sont apportés des environs de Dax.

2°. Cacis (*ribes nigrum*). Infiniment peu : j'en

ai vu dans quelques jardins seulement ; ses fruits sont stomachiques, aromatiques ; on prépare son ratafia par macération.

3°. Cerise (*cerasus caproniana*). La cerise de ce pays est, comme celle de Montmorency, sucrée et acide ; elle en diffère par sa couleur foncée-brune et sa longue queue : on voit aussi du bigarreau, fruit du *cerasus duracina*, et conséquemment de la merise (*cerasus avium*) : c'est particulièrement dans la commune de Guiche, endroit près de Bidache, qu'on cultive les cerisiers.

4°. Fraise (*fragaria vesca*) : cultivée dans les jardins. Presque toutes les fraises qu'on vend dans Bayonne viennent des montagnes.

5°. Figue (*ficus carica*). Deux ou trois variétés existent, et malgré le climat et la nature du sol, qui conviennent au figuier, le défaut de culture fait que les fruits y sont rarement bons. La figue est un adoucissant ; séchée, elle fait partie des fruits pectoraux ; celle qui est la meilleure ici est la figue violette.

6°. Groseille (*ribes rubrum*). On en voit dans quelques jardins, mais généralement peu ; ces fruits se vendent souvent de soixante-quinze à quatre-vingts centimes la livre. Il paraît que le groseillier ne réussit pas bien dans le pays ; on prépare avec le suc du fruit une gelée et un sirop;

on fait venir du dehors presque tout le suc employé.

7°. Melon (*cucumis melo*). Il y en a plusieurs variétés; mais elles ne sont pas assez bien cultivées pour être bonnes; on ne prend pas la peine d'isoler les bonnes espèces des mauvaises, les semences se mêlent et forment des hybrides. Le melon, dans nos climats, n'est que ce qu'on le fait à force de soins; comme les fruits, il se sert sur les tables sans aucune espèce d'apprêt.

8°. Pêche (*persica vulgaris*). C'est encore des environs de Dax que viennent les meilleures pêches: ce fruit est connu de tout le monde; ses noyaux servent comme ceux des abricots.

9°. Poire (*pirus communis*). Plusieurs espèces: les meilleures sont apportées des environs de Dax; il y a généralement peu de poiriers dans le pays.

10°. Pomme (*malus communis*). Plusieurs espèces: c'est principalement dans les montagnes, du côté du pays Basque, qu'on s'occupe davantage de cultiver les pommiers. Dans plusieurs endroits, et principalement du côté de la mer en se rapprochant de l'Espagne, on prépare une boisson avec les pommes, on l'appelle *cidre*; mais elle n'en a que le nom : faite sans goût, sans principe, elle est détestable et propre à incommoder par l'excès d'acide qu'elle contient :

cependant des négocians donnent, dans des vues économiques, aux équipages de leurs bâtimens cette boisson malfaisante en place de vin.

DEUXIÈME CLASSE.

Végétaux non cultivés.

Les végétaux qui croissent spontanément aux environs de Bayonne sont très-nombreux, puisqu'ils comprennent tous ceux qui recouvrent le sol. Je m'abstiendrai de décrire leurs caractères botaniques, et même les noms du plus grand nombre d'entre eux.

Cependant je dois faire connaître, en écrivant une topographie médicale, ceux de ces végétaux qui servent en médecine ou dans les usages domestiques. Je ferai donc un départ entre toutes les espèces qui croissent dans le pays, pour ne citer que celles qui sont susceptibles d'être utilisées. Je sais qu'il est difficile d'établir une ligne de démarcation bien exacte entre ce qui est employé et ce qui ne l'est pas, ce qui est utile ou inutile; car telle plante qui n'est pas employée aujourd'hui peut l'être demain, si on lui reconnaît des propriétés; celle qui sert dans un pays n'est souvent d'aucune utilité dans un autre. Quoi qu'il en soit, il est un certain nombre de plantes sur les propriétés desquelles on

a prononcé; plantes qui sont plus ou moins employées, suivant les pays : ce sont celles-là que j'indiquerai sans les décrire.

De longs détails botaniques ne conviendraient pas dans un ouvrage de ce genre.

Afin de mettre plus d'ordre dans l'énumération des plantes dont il s'agit, je passerai successivement en revue toutes les familles de la *Flore française*, et je les prendrai comme autant de groupes, desquels sortiront les genres qui fournissent des espèces usitées.

Les familles seront désignées par la lettre F, qui précédera leurs noms; et les genres, par la lettre G; les lettres *spec.* indiqueront les espèces.

F. *Algues.*

Toute la côte est couverte par les plantes de cette famille : plusieurs peuvent servir à titre d'alimens, après avoir été préalablement lavées et séchées, d'autres sont exploitées pour les sels qu'elles contiennent; enfin toutes sont susceptibles d'être utilisées, comme engrais, pour certains terrains.

1°. G. *Fucus* (varech), spec. : *vesiculosus-servatus-loreus-siliquosus,* etc. Toutes les espèces de ce genre contiennent abondamment du muriate et du sulfate de soude et de potasse, peu de car-

bonate de soude ; elles doivent aussi contenir des iodates et des hydriodates. Toutes ces plantes se convertissent par la combustion en une masse saline, connue sous le nom de *varech* ou soude de Normandie : l'iode a été découvert dans cette soude.

Ne pourrait-on pas utiliser ici les plantes de cette famille ? Il serait facile de faire, avec la masse saline qu'on obtiendrait de leur combustion, une soude artificielle, en enlevant les muriates et en décomposant les sulfates, au moyen du charbon et de la chaux carbonatée.

2°. G. *ulva* (ulve), spec. : *ocellata-edulis-saccharina*, etc. Un grand nombre d'espèces de ce genre sont employées, à titre d'alimens, par les habitans des côtes de l'Irlande et de l'Ecosse.

L'*ulva saccharina*, séchée, a été proposée pour servir d'hygromètre.

F. *Champignons*.

Parmi les plantes de cette famille, celles qui sont innocentes peuvent être utilisées à titre d'alimens ; elles paraissent devoir le plus souvent à l'hydrogène sulfuré les qualités vénéneuses qu'elles ont quelquefois ; elles doivent être très-nutritives, puisque toutes contiennent les principes des substances animales.

L'art de guérir a puisé dans cette famille quelques médicamens.

On voit ici les espèces suivantes.

1°. G. *boletus* (bolet), spec. : *ungulatus-obtusus;* agaric de chêne. Les deux espèces sont propres à faire de l'amadou; elles peuvent fournir à l'art du teinturier une couleur noire; elles servent pour arrêter les hémorrhagies.

L'agaric blanc employé en médecine est une espèce de ce genre; on ne le rencontre pas ici.

G. *boletus*, spec. : *edulis juglandis.* On trouve ces deux espèces, elles sont mangeables.

2°. G. *agaricus* (agaric), spec. : *edulis*, agaric comestible, champignon ordinaire, celui qu'on cultive à Paris dans les différentes espèces de couches.

3°. G. *merulius* (mérule), spec. : *cantharellus*, très-usité dans certains endroits, pour l'usage de la table.

4°. G. *morchella* (morille), spec. : *esculenta.* Les espèces de ce genre peuvent généralement être mangées.

5°. G. *peziza* (pezize), spec. : *auricula*, oreille de Judas. Elle a été employée, en médecine, dans l'hydropisie; elle est adoucissante et astringente, sert quelquefois dans la préparation des gargarismes.

6°. G. *lycopordon* (vesse-de-loup); *gigantium*-

hygrometricum. Toutes les grandes espèces de vesse-de-loup peuvent servir à faire de l'amadou.

F. *Lichens*.

Tous les lichens contiennent en général un principe amer, et une fécule qui se convertit en mucilage par l'ébullition. Quelques espèces fournissent des matières colorantes. Chez quelques peuples, des plantes de cette famille servent à titre d'alimens, et d'après M. Berzelius, qui a analysé plusieurs lichens, leur fécule, privée du principe amer, est propre à faire du pain. Plusieurs espèces sont utilisées en médecine et dans les arts; on rencontre ici celles qui suivent.

1°. G. *scyphophorus* (scyphophore), spec. : *pixidatus*, connu dans les pharmacies sous le nom de lichen-pexide, est employé dans le même cas que le lichen d'Islande (*physica islandica*), que je n'ai pas vu; il est cependant très-probable qu'il existe dans les montagnes. Le lichen *pixidatus* est assez connu; il est amer et adoucissant.

2°. G. *lobaria* (lobaire), spec. : *pulmonaria*, lobaire pulmonaire, plante mucilagineuse et astringente, employée en médecine dans les maladies de poitrine, les hémorrhagies; peut fournir

une teinture brune propre à préparer les cuirs. La plante, dans quelques pays, remplace le houblon dans la fabrication de la bière.

3°. G. *peltigera* (peltigère), spec. : *canina*, plante adoucissante, astringente; est conseillée dans l'hydropisie; elle était regardée comme un spécifique contre la rage.

F. *Fougères.*

Les fougères sont très-abondantes dans ce pays, on en voit par-tout et elles ne sont utilisées que dans les métairies, où on s'en sert pour faire la litière du bétail; cependant on sait qu'elles contiennent beaucoup de potasse, facile à obtenir par l'incinération.

Beaucoup d'espèces sont employées en médecine : celles que j'ai vues sont les suivantes.

1°. G. *scolopendrium* (scolopendre), spec. : *officinale;* la scolopendre officinale, connue sous le nom de langue de cerf, est employée en médecine comme astringente dans les diarrhées.

2°. G. *Asplenium* (doradille), spec. : { *ruta muraria.* *trichomanes.* *adianthum nigrum*, etc. }

L'espèce *adianthum nigrum* est appelée capillaire noir : toutes sont béchiques, adoucissantes, et peuvent remplacer, pour les effets, le capillaire de Montpellier (*adianthum capillus Vene-*

ris), que je n'ai vu que dans quelques endroits, du côté des rochers de la Chambre d'Amour.

3°. G. *pteris* (ptéris), spec. : *aquilina pteris*, aigle impériale, très-commune. Sa racine est un spécifique contre le ver solitaire, elle est astringente; ses feuilles contiennent sur-tout beaucoup de potasse.

4°. G. *polystichum* (polystic), spec. : *filix mas*, fougère mâle; elle a les mêmes usages que la précédente.

5°. G. *polypodium* (polypode), spec. : *vulgare*. La racine de polypode est employée, en médecine, comme laxative, apéritive, diurétique; elle entre dans la tisane dite purgative royale.

6°. G. *ceterach* (cétérac), spec. : *officinarum*, pectorale, adoucissante; peut, en médecine, remplacer le capillaire.

7°. G. *ophioglossum* (ophioglosse), spec. : *vulgatum* : on l'appelle langue de serpent; elle est vulnéraire, astringente, j'en ai peu vu.

8°. G. *osmunda* (osmonde), spec. : *regalis*, fougère royale, fougère fleurie; elle n'est pas usitée; elle pourrait l'être comme astringente.

F. *Prêles.*

Petite famille qui ne comprend que quelques espèces, cinq ou six : on les rencontre presque

toutes ici; elles servent pour polir les petits ouvrages en bois, les anches des instrumens, etc.

F. *Graminées.*

Cette famille, l'une des plus considérables par le nombre des espèces, et des plus importantes sous le rapport des produits qu'elle fournit : le fourrage, les farines alimentaires, la fécule, le sucre, le gluten, etc.

Il a été question, dans la première classe, des graminées cultivées en grand dans le pays; je n'y reviendrai pas.

1°. G. *avena* (avoine); on en trouve plusieurs espèces. Ce sont les graines de ces graminées qui servent à nourrir les chevaux, et dans quelques pays, les hommes. On prépare avec elles le gruau; ce sont principalement les espèces *sativa* et *nuda* qui sont employées à cet effet. L'avoine n'est point cultivée dans le pays, on la fait venir de la Bretagne; on en emploie d'ailleurs très-peu. Quand sur les routes on veut faire manger l'avoine aux chevaux, les aubergistes donnent le maïs, auquel ils mêlent un peu d'avoine. Je me suis convaincu du fait dans un voyage que je fis pour visiter les montagnes.

2°. G. *triticum* (froment), spec. : *repens*, chiendent. Sa racine est longue, articulée, de saveur

douce, sucrée; elle est rafraîchissante et diurétique.

3°. G. *hordeum* (orge). L'orge n'est pas non plus cultivée dans le pays; on en rencontre quelques espèces sauvages. Il faut à cette plante des terrains gras et fertiles, et sous ce point de vue le sol de Bayonne ne lui conviendrait pas. En Espagne, pays voisin de celui-ci, on cultive beaucoup l'orge, puisque la graine de cette plante est souvent donnée aux chevaux en place d'avoine. L'orge est employée en médecine, et suivant qu'elle est entière ou préparée, elle porte les noms d'orge *perlé* et *mondé*; on s'en sert dans la préparation de la bière; on en retire l'hordeine. Sa farine est propre à faire du pain.

F. *Aroïdes.*

Des plantes de cette famille, je n'en vois qu'une ici qui puisse fixer l'attention : elle croît très-abondamment, on la rencontre par-tout; c'est l'*arum italicum* (gouet d'Italie); sa racine est très-âcre, pour ne pas dire corrosive. Je vais rapporter un fait qui sera un conseil pour les personnes qui ne connaissent pas l'effet que peuvent produire sur nos organes certains végétaux, et qui, séduites quelquefois par le bel aspect d'une fleur ou d'une racine, la sentent ou la goû-

tent inconsidérément, quand elles ne font pas plus. Un militaire malade à l'hôpital, après avoir mangé un morceau de racine, fut très-mal; il éprouvait de vives douleurs, et ses contorsions indiquaient qu'il était profondément affecté, on le crut empoisonné, un vomitif lui fut en conséquence ordonné; sur les entrefaites, on m'apporta un petit morceau d'un corps blanc spongieux, comme lamelleux, pour déterminer ce qu'il était. Je crus d'abord, à l'aspect, voir la racine de l'*aconit napel* : je goûtai, et n'éprouvai pas d'abord de saveur, mais bientôt je ne pus plus en juger, une douleur insupportable se développa sur tout l'appareil du goût; j'introduisis à l'instant dans ma bouche la première chose qui se présenta sous la main, c'était le vinaigre, aucun soulagement; l'huile parut me calmer pour le moment, mais pendant toute la journée ma langue et mes lèvres se gonflèrent, je ne pus manger que difficilement, et deux jours après je ressentais encore de la douleur. Je n'avais cependant essayé que sur la grosseur d'un petit pois; toutes les personnes qui goûtèrent éprouvèrent les mêmes effets. On apporta dans le courant de la journée les feuilles de la plante, il fut alors facile de reconnaître l'*arum*. Le malade se rétablit tout aussi promptement que ceux qui avaient goûté; ce qui me fit croire que cette ra-

cine n'avait pas été en contact avec la muqueuse des voies digestives, que l'action s'était bornée à la bouche, ou tout au plus à l'arrière-bouche, que la douleur avait été d'autant plus forte chez lui, qu'il en avait mâché une plus grande quantité et plus long-temps; car, d'après l'action produite par cette racine sur la membrane buccale, comment aurait-elle agi sur le pharynx, l'œsophage, l'estomac? Ne pourrait-on pas utiliser en médecine une racine aussi âcre? Ne conviendrait-elle pas dans tous les cas où il s'agit de produire une vive excitation sur une partie quelconque de la périphérie du corps? Des personnes, pour l'avoir touchée, ont eu des ampoules : il faudrait nécessairement l'employer fraîche, car on sait que les principes âcres de la plupart des végétaux se dissipent par la dessiccation. C'est un des moyens employés pour les utiliser sous le rapport alimentaire.

L'*arum vulgare*, ou le gouet commun, est presque aussi âcre que l'autre; les deux espèces sont également communes ici; leurs racines sont très-féculentes.

F. *Juncées.*

On rencontre ici un très-grand nombre de joncs, des luzules, et l'*abama* des marais, jolie

petite plante qui croît dans la commune d'Anglet, sur la route de Biarritz.

F. *Asparagées.*

Un assez grand nombre d'espèces sont employées; parmi elles j'ai rencontré ici celles qui suivent :

1°. G. *convallaria* (muguet), spec. : *polygonatum-multiflora-maialis.* Les deux premières espèces sont connues sous les noms de *sceau de Salomon* et *grand sceau de Salomon.* Leurs racines sont vulnéraires et astringentes.

La dernière espèce, le *muguet de mai*, est rare ici ; ses fleurs donnent une poudre sternutatoire ; une eau distillée était préparée avec elles.

2°. G. *smilax* (smilax), spec. : *aspera*, smilax piquant, salsepareille d'Europe; est commun ici, principalement du côté du Boucau. Il peut remplacer, en médecine, la salsepareille exotique, fournie par le *smilax salsaparilla*, Lin.

3°. G. *ruscus* (fragon), spec. : *aculeatus*, fragon piquant, petit-houx, etc., assez commun; ses jeunes pousses peuvent être mangées comme celles de l'asperge ; la racine est usitée en médecine comme apéritive et diurétique.

F. *Alismacées et colchicacées.*

Il croît dans le pays un grand nombre d'espèces de ces deux familles ; parmi elles une seule est employée.

1°. G. *colchicum* (colchique), spec. : *autumnale*, colchique d'automne. Cette plante épuise considérablement le sol où elle croît, j'en ai peu vu ici, tandis que dans le Nord elle envahit quelquefois des prairies entières, comme je l'ai observé sur les rives de l'Escaut. Sa bulbe est employée en médecine; elle diffère suivant qu'elle est fraîche ou sèche, cueillie au printemps ou en automne. On dit qu'elle peut être mangée sans inconvénient à l'époque de sa floraison, mais qu'au printemps son principe doux devient âcre. C'est vers la fin de l'hiver qu'on doit la prendre pour l'usage de la médecine. On prépare en pharmacie avec le colchique un vinaigre et un oxymel; elle a été analysée; entre autres produits, on y a trouvé le sucre, la fécule, le gluten.

F. *Liliacées et Iridées.*

On voit tout autour de Bayonne des forêts d'asphodèles, plusieurs espèces de scilles recherchées, des narcisses, des frétillaires, des phalan-

gères, le pancrace maritime, le safran multifide, etc.

Mais parmi les espèces employées, je n'en ai remarqué que deux :

1°. G. *iris* (iris), spec. : *germanica-pseudacorus :* la première, appelée flambe, etc., est assez rare ; sa racine est purgative, diurétique ; ses fleurs broyées avec la chaux forment le vert d'iris des peintres.

La seconde espèce, connue sous le nom de glaïeul des marais, est au contraire très-commune ; sa racine est astringente et dessiccative.

F. *Orchidées.*

On rencontre ici plusieurs espèces des genres *serapias*, *epipactis*, *ophrys*, *orchis.*

On sait que toutes les plantes de cette famille ont des racines plus ou moins tuberculeuses ; que lorsqu'elles sont préparées et séchées, elles peuvent servir, soit de médicament, soit d'aliment. Les espèces *morio* et *mascula*, du genre *orchis*, sont, dit-on, celles qu'on prépare plus spécialement sous le nom de salep. Cette substance (le salep) nous est apportée des contrées de l'Orient ; elle est mucilagineuse, adoucissante et très-nutritive. Il est probable qu'on pourrait, si ces plantes étaient assez abondantes chez nous, pré-

parer du salep ; du moins rien ne s'y opposerait.

F. *Conifères.*

Cette famille fournit à la société des bois propres à être travaillés, des sucs résineux plus ou moins concrets ; tous sont utilisés. En médecine, on emploie les feuilles, les fruits, et les jeunes pousses de quelques espèces.

Celles qui se trouvent ici sont :

1°. G. *juniperus* (genévrier), spec. : *communis*, genévrier commun. Son bois est sudorifique, ses baies odorantes sont stomachiques; elles fournissent par la distillation une huile essentielle, leur macération dans l'esprit de grain fournit aux Flamands la liqueur qu'ils appellent genièvre. En pharmacie, on prépare l'extrait de genièvre.

2°. G. *pinus* (pin), spec. : *maritima*, pin maritime. Il s'arrête à Bayonne, où finissent les Landes : cette espèce constitue presque à elle seule les forêts du pays compris entre Bordeaux et Bayonne; dans les dunes, elle soutient les sables ; c'est elle qui donne le plus de produits résineux, la térébenthine, le galipot, le goudron ; on obtient de ces différens produits, ou on forme avec eux l'essence de térébenthine, la colophane, les différentes poix, du noir de fumée.

Les personnes qui désireront savoir à quel âge l'arbre commence à être travaillé par les résiniers des Landes; quelle est la durée de sa vie; quelles sont les diverses manières de le tailler; comment on en retire les différens produits, etc., pourront consulter Duhamel (*Traité des Arbres*).

F. *Amentacées.*

Ce sont les végétaux de cette famille qui peuplent nos forêts, ils fournissent les différens bois de constructions ; beaucoup de leurs parties sont utilisées dans les arts : cette famille comprend presque tous les arbres. J'ai vu ici les genres qui suivent :

1°. G. *salix* (saule); j'en ai remarqué cinq ou six espèces, éparses çà et là. L'écorce de la plupart des espèces du genre peut être employée comme fébrifuge : dans certains pays, on s'en sert pour tanner. Les branches flexibles et plus ou moins longues servent pour faire des cercles de tonneaux et les différens osiers.

2°. G. *populus* (peuplier), spec. : *fastigiata-nigra-alba*. Le bois peut être utilisé pour faire des meubles; les branches servent à faire des liens. Les bourgeons du peuplier noir entrent dans la composition de l'onguent *populeum*.

3°. G. *alnus* (aulne): çà et là, mais principalement sur les rives de l'Adour et de la Nive; son

bois est dur ; on peut le travailler. L'écorce et les feuilles pourraient servir à tanner les cuirs ; on dit qu'elles teignent la laine en brun.

4°. G. *carpinus* (charme), spec. : *betulus*. Le charme est peu connu ici ; son bois est très-dur, ce qui fait qu'on l'emploie de préférence à tout autre, dans certains endroits, pour faire les manches de différens instrumens : c'est un excellent bois de chauffage.

5°. G. *fagus* (hêtre), spec. : *sylvatica*. Il est assez commun dans ce département, principalement du côté des montagnes : quelques communes en possèdent ; il n'est cependant pas assez répandu dans le pays pour être employé comme bois de chauffage, du moins à Bayonne ; on le travaille plutôt. L'écorce de cet arbre a été employée dans les fièvres intermittentes. Ses graines donnent par expression l'huile de faînes, d'autant plus précieuse qu'elle devient meilleure en vieillissant : elle peut alors être employée pour l'usage de la table.

On m'a dit qu'une personne se proposait de former ici un établissement, afin de préparer cette huile en grand.

6°. G. *castanea* (châtaignier), spec. : *vulgaris* : il y en a beaucoup dans le pays Basque. Son fruit, très-nourrissant, est un aliment précieux pour certaines provinces, où on s'en nourrit presque

entièrement. On en a obtenu une matière sucrée, à laquelle on a donné le nom de *sucre de châtaigne*. Presque tous les tonneaux du pays sont faits avec les bois du châtaignier et du chêne. Ce végétal peut offrir de grandes ressources sous le rapport alimentaire, ce qui devrait engager les habitans du pays à le cultiver davantage. Je citerai, à cet égard, un fait avancé par Jean-Jacques, et que M. le docteur Vaidy rapportait dans les leçons qu'il faisait au Val-de-Grâce, qu'une étendue de terrain donnée plantée en châtaignier nourrissait plus d'hommes que si l'on y semait du blé, même en Beauce.

7°. G. *corylus* (noisetier), spec. : *avellana*. On sert son fruit sur les tables ; il peut fournir par expression une huile ; on peut en retirer une fécule nutritive. Le bois donne un charbon léger, recherché par les dessinateurs.

8°. G. *quercus* (chêne), spec. : { *racemosa*, *cerris*, *ilex*, *sessiliflora*, *suber*. }

Les espèces ou variétés les plus communes sont : 1°. le chêne noir *roure* ou *rouvre ;* 2°. le chêne *bouzin*. Les deux sont des variétés des espèces *sessiliflora* et *cerris*.

Il y a peu de chêne-yeuse, chêne vert (*quercus ilex*), et quelques chênes-liéges (*quercus suber*); ils se trouvent principalement dans les

landes sur la route de Bordeaux. L'écorce plus ou moins épaisse et spongieuse de ce dernier constitue le liége; c'est la variété à feuilles dentées qu'on rencontre ici.

Les chênes forment la principale essence des bois du département; ils fournissent pour les constructions et le chauffage; c'est presque le seul bois qu'on brûle dans Bayonne. Toutes les espèces sont susceptibles de donner du tan, et, à cet effet, on recherche plus particulièrement le chêne noir. L'écorce du chêne blanc est moins bonne; on en emploie cependant dans les tanneries du pays. Je ferai remarquer, contre l'avis commun, que l'espèce qui devrait être employée de préférence est le chêne-yeuse, M. Laubert ayant prouvé par les réactifs que cette espèce était celle qui contenait dans toutes ses parties le plus de principe astringent.

Les fruits du chêne, nommés glands, peuvent nourrir; ils sont plus ou moins bons, suivant les pays et les espèces qui les fournissent. Chez nous, les cochons les mangent; ils sont âcres et amers. En Espagne, ils sont doux et peu astringens; ils se vendent sur les places de Madrid comme les châtaignes chez nous.

L'écorce du chêne est employée en médecine, le plus souvent à l'extérieur. La *galle* et le *kermès*, excroissances produites par la piqûre d'insectes

différens, sont utilisés en médecine ou dans les arts. Une de ces substances (la galle) nous vient du Levant, l'autre (le kermès ou la graine d'écarlate) se récolte dans quelques provinces du midi de la France.

9°. G. *platanus* (platane), spec. : *orientalis* : on en remarque dans les propriétés des environs de Bayonne.

10°. G. *ulmus* (orme), spec. : *campestris* ; on en voit ici deux variétés. Les promenades sont presque entièrement plantées d'ormes. La seconde écorce était usitée en médecine.

11°. G. *myrica* (myrica), spec. : *gale*. Le galé ou myrte bâtard, etc., est un petit arbrisseau très-odorant qui croît assez abondamment dans quelques parties de la commune d'Anglet. C'est encore une plante qui devrait fixer l'attention ; elle doit avoir des propriétés. On dit qu'elle est susceptible de donner une teinture jaune.

F. *Urticées.*

Cette famille, peu nombreuse, renferme cependant des végétaux précieux, le figuier, le mûrier, le houblon, le chanvre. Je vais citer les espèces qui croissent naturellement ici et qui sont employées.

1°. G. *urtica* (ortie), spec. : *dioica urens.*

Ces deux espèces peuvent être employées in-

distinctement l'une pour l'autre : c'était principalement l'ortie dioïque dont on se servait. Le suc de la plante est astringent; ses graines sont, dit-on, aphrodisiaques et purgatives. La plante entière était usitée pour l'urtication.

2°. G. *parietaria* (pariétaire), spec. : *officinalis ;* très-commune tout autour de Bayonne. C'est une plante émolliente, diurétique, apéritive, usitée en médecine.

3°. G. *humulus* (houblon), spec. : *lupulus*. Le houblon est la plante la plus estimée pour la préparation de la bière : ce sont les cônes foliacés qui sont employés à cet effet. Toute la plante est amère, dépurative et antiscorbutique ; elle est usitée en médecine.

F. *Euphorbiacées.*

Le buis, le ricin, le tournesol des teinturiers font partie de cette famille. J'ai remarqué ici les genres qui suivent; ils sont usités ou peuvent l'être.

1°. G. *mercurialis* (mercuriale), spec. : *perennis annua*. La mercuriale est émolliente et laxative : usitée en médecine, elle entre dans la composition du miel mercurial.

2°. G. *euphorbia* (euphorbe). On voit ici un assez grand nombre d'euphorbes ; tous ont un suc laiteux plus ou moins âcre. Quelques personnes

s'en servent pour faire disparaître les verrues.

L'espèce *euphorbia lathiris*, appelée *épurge*, est émétique et caustique; on a proposé de la substituer à l'euphorbe des boutiques, laquelle est exotique.

3°. G. *buxus* (buis), spec.: *sempervirens*. Le buis en arbre est commun dans les montagnes, principalement du côté de Saint-Jean-Pied-de-Port; on en exporte du bois pour les différens ouvrages de buis. Toute la plante est amère, sudorifique; on dit que le bois est plutôt astringent: il est employé en médecine. Dans quelques pays, les brasseurs se le procurant plus facilement et à moins de frais que le houblon, ils le substituent à cette plante dans la fabrication de la bière. Il est probable qu'ici ils s'en servent.

F. *Thymélées.*

G. *Daphne* (daphné), spec.: *mezereum gnidium-encorum*. Ces végétaux sont en général âcres, purgatifs et émétiques. Leurs écorces, macérées dans le vinaigre, sont presque toutes vésicantes.

F. *Laurinées.*

G. *laurus* (laurier), spec.: *nobilis*. Laurier d'Apollon: il est assez commun ici; on en voit

de petits sur les monticules, et de fort beaux près des habitations; dans plusieurs endroits ils soutiennent les haies ou les forment. Les feuilles sont usitées comme assaisonnement. On prépare avec les baies l'onguent appelé *huile de laurier;* elles peuvent fournir deux espèces d'huiles, une volatile, l'autre fixe.

F. *Polygonées.*

1°. G. *polygonum* (renouée), spec. : *aviculare persicaria*, etc. Ces deux espèces peuvent être employées comme vulnéraires et astringens. Le *polygonum bistorta* (bistorte) doit exister ici : je ne l'y ai pas vu; sa racine est très-astringente, elle est employée en médecine.

2°. G. *rumex* (oseille), spec. : *autosa, autosella, patientia, acutus*, etc. La racine de patience est amère, astringente, dépurative, usitée en médecine. M. Deyeux a annoncé qu'elle contenait du soufre.

F. *Chinopodées.*

J'ai trouvé ici un assez grand nombre d'espèces des genres anserine et arroche (*chinopodium et atriplex*); presque toutes sont émollientes, un peu astringentes. Plusieurs peuvent servir à titre d'alimens, je citerai :

1°. Le *chenopodium bonus Henricus* (anserine-bon-Henri) : les jeunes pousses peuvent être mangées en place d'asperges, et les feuilles sont susceptibles de remplacer les épinards. La plante est adoucissante et vulnéraire.

2°. Le *chenopodium ambrosioides* (anserine-ambroisie). Cette plante croît aux allées marines ; elle exhale une odeur agréable : on peut l'employer en infusion théiforme, comme un léger excitant.

G. *salsola* (soude), spec. : *soda-tragus-kali.* Ces plantes sont connues par la soude qu'elles contiennent. On dit que le *salsola soda* est apéritif et diurétique.

G. *phytolacca* (phytolacca), spec. : *dicandra phytolacca* à dix étamines ; raisin des teinturiers. Cette belle herbe est remarquable par sa taille gigantesque ; elle croît abondamment dans plusieurs endroits de la commune d'Anglet. Les fleurs, en grappes, donnent des baies noires qui peuvent colorer en rose. On dit que c'est un purgatif violent.

F. *Plantaginées.*

G. *plantago* (plantain) : outre les espèces ordinaires, on en voit ici plusieurs qui sont peu communes.

C'était le grand plantain qu'on employait en médecine; il passe pour astringent et vulnéraire. On prépare dans les pharmacies une eau distillée de plantain.

F. *Globulaires.*

G. *globularia* (globulaire), spec. : *vulgaris nudicaulis.* La globulaire peut être employée en médecine comme vulnéraire et détersive.

F. *Primulacées.*

On rencontre ici plusieurs jolies plantes de cette famille ; deux genres seulement fournissent des espèces.

1°. G. *lysimachia* (lysimaque), spec. : *vulgaris nummularia.* Ces plantes sont vulnéraires et astringentes.

2°. G. *primula* (primevère), spec. : *grandiflora, elatior, officinalis.* Toutes ces plantes peuvent être employées indistinctement ; leurs racines passent pour sternutatoires ; les jeunes feuilles peuvent être mangées en salade ; l'infusion des fleurs est adoucissante, légèrement excitante.

F. *Rhinantacées.*

1°. G. *veronica* (véronique) : j'ai vu au moins dix espèces, je ne citerai que celles usitées.

Veronica beccabunga (véronique beccabunga), est employée comme antiscorbutique, entre dans plusieurs préparations pharmaceutiques : on peut manger les feuilles en salade.

Veronica officinalis (véronique officinale) : administrée en infusion, elle est légèrement excitante ; il est probable que plusieurs espèces du genre peuvent la remplacer.

2°. G. *euphrasia* (euphraise), spec. : *officinalis.* L'euphraise était usitée en médecine comme ophthalmique : on en préparait une eau distillée.

F. *Jasminées.*

Deux arbres précieux, le frêne et l'olivier, appartiennent à cette famille ; le jasmin et le lilas, recherchés et cultivés comme plantes d'ornement, en font également partie. Les espèces qui croissent ici et qui sont susceptibles d'être utilisées sont :

1°. G. *lilac* (lilas), spec. : *vulgaris*, le lilas commun. On a proposé comme un excellent moyen contre les fièvres intermittentes l'extrait préparé avec ses fleurs non épanouies.

2°. G. *ligustrum* (troëne), spec. : *vulgaris*, troëne commun. Cette plante peut être utilisée en médecine ; ses feuilles et ses fleurs sont astringentes.

3°. G. *fraxinus* (frêne). Ce sont les arbres de ce genre qui, dans le midi de l'Italie, donnent la manne. Le bois du frêne peut servir dans le charronage; son écorce est fébrifuge; ses feuilles peuvent nourrir les bestiaux. On rencontre çà et là dans Bayonne et autour quelques frênes : il est plus commun dans les montagnes près la frontière d'Espagne.

Après la famille des jasminées, il convient de placer la verveine officinale (*verbena officinalis*); elle appartient à la famille des pyrénacées. Cette plante croît par-tout ici et si abondamment, qu'on croirait qu'elle y est cultivée, principalement sur la route de France; elle est vulnéraire et détersive; elle est peu ou point employée aujourd'hui. Les anciens l'appelaient *herbe sacrée*.

F. *Labiées.*

Toutes les plantes de cette famille sont généralement aromatiques; elles contiennent une huile essentielle presque toujours unie à un principe amer plus ou moins prononcé. Un grand nombre d'entre elles sont utilisées en médecine; elles sont plus ou moins excitantes. Parmi celles qui croissent ici, je citerai les suivantes :

1°. G. *ajuga* (bugle), spec. : *reptans chamæpitys*. La première des deux ou la bugle ram-

pante, passe pour être vulnéraire, astringente; la seconde, bugle faux-pin, connue sous le nom d'ivette, est excitante, emménagogue : on l'administre en infusion.

2°. *Teucrium* (germandrée), spec. : *scorodonia, scordium, chamædrys*. Ces trois espèces sont excitantes, vulnéraires, stomachiques, sudorifiques. La germandrée-petit-chêne est principalement conseillée comme fébrifuge et emménagogue.

3°. *Mentha* (menthe), spec. : { *sylvestris, rotundifolia, hirsuta, rubra, pulegium*, etc.

Toutes les menthes citées sont susceptibles d'être employées comme stimulantes, diurétiques, sudorifiques. Une infusion de menthe, réussit souvent très-bien chez les asthmatiques. La plus aromatique est la menthe rouge; sa saveur piquante est semblable à celle de la menthe poivrée; elle pourrait la remplacer.

On prépare en pharmacie, avec la menthe, une huile essentielle, une eau distillée et un sirop.

4°. G. *glechoma* (gléchome), spec.: *hederacea*. Le lierre terrestre est astringent, adoucissant; son odeur faible a quelque chose d'agréable. L'infusion de lierre est souvent conseillée dans les maladies du poumon.

5°. G. *lamium* (lamier), spec. : *album.* Cette plante a été employée en médecine comme vulnéraire, détersive. J'ai trouvé ici beaucoup de lamier pourpre et taché, très-peu de blanc.

6°. G. *betonica* (bétoine), spec. : *officinalis.* La bétoine est vulnéraire, tonique, détersive, sternutatoire. On dit que ses feuilles fumées plaisent à quelques personnes.

7°. G. *marrubium* (marrube), spec. : *vulgare.* Le marrube est tonique, excitant, emménagogue : on l'appelle marrube blanc. Le marrube noir est une plante de la même famille, mais appartenant à un autre genre : c'est le *ballota nigra.*

8°. G. *origanum* (origan), spec. : *vulgare.* L'origan est très-aromatique ; on peut l'employer comme tonique, stimulant, stomachique.

9°. G. *thymus* (thym), spec. : *serpyllum.* Le serpolet est aromatique, excitant, et peut, comme les autres espèces odorantes de la famille, faire partie des espèces aromatiques et vulnéraires.

Le thym commun est cultivé dans les jardins.

10°. G. *melissa* (mélisse), spec. : *officinalis.* La mélisse n'est pas commune ici ; elle est légèrement excitante.

F. *Personnées.*

On voit ici la grassette vulgaire dans la commune d'Anglet, et celle à grande fleur dans les montagnes du côté de Cambo. Parmi les linaires, outre les espèces les plus communes, j'ai remarqué celles à feuilles de thym, ternée, striée et des Pyrénées.

Les genres usités sont ceux qui suivent :

1°. G. *scrophularia* (scrophulaire), spec. : *nodosa*, *aquatica*. Ces deux plantes sont vulnéraires, résolutives ; les feuilles de la scrophulaire aquatique ont été proposées pour corriger l'odeur nauséabonde du séné.

2°. G. *antirrhinum* (muflier), spec. : *majus*. Le muflier à grande fleur, le mufle-de-veau, passe pour résolutif et vulnéraire.

3°. G. *digitalis* (digitale), spec. : *purpurea*. La digitale pourprée est fréquemment employée en médecine contre l'hydropisie, les scrophules ; elle ralentit le mouvement circulatoire, aussi est-elle d'un grand secours dans toutes les maladies dans lesquelles il convient de diminuer l'action du cœur. On l'administre à l'extérieur ou à l'intérieur, entière ou en poudre. On prépare avec elle deux teintures spiritueuses, une à l'eau-de-vie, l'autre à l'éther : ce sont les feuilles qui

servent. La plante est très-commune du côté de Cambo.

4°. G. *gratiola* (gratiole), spec. : *officinalis*. Sur le bord des étangs ; elle porte le nom d'*herbe au pauvre homme* ; elle est purgative et hydragogue.

F. *Solanées*.

Cette famille comprend des végétaux vénéneux, adoucissans et nutritifs. Nous avons traité des espèces cultivées pour l'usage culinaire, il ne reste donc qu'à indiquer celles qui sont usitées en médecine.

1°. G. *verbascum* (molène), spec. : *thapsus*. Molène bouillon-blanc ; les fleurs sont émollientes, béchiques, calmantes.

On trouve ici plusieurs autres espèces de molènes qui peuvent suppléer celle-ci ; elles doivent avoir les mêmes propriétés.

2°. G. *hyosciamus* (jusquiame), spec. : *niger*. Toute la plante a une odeur vireuse, principalement quand on la frotte entre les doigts ; elle est narcotique et calmante ; entre dans la composition du baume tranquille et de l'onguent *populeum*.

3°. G. *datura* (datura), spec. : *stramonium* : pomme épineuse. Cette plante est très-commune,

sur-tout du côté du Boucau ; elle est vénéneuse ; ses feuilles sont narcotiques, anodines et résolutives.

4°. G. *solanum* (morelle), spec. : *dulcamara nigrum*. La première espèce, connue sous le nom de douce-amère, a les feuilles et les tiges légèrement amères, est employée à l'intérieur comme apéritive, sudorifique, dépurative : ce sont principalement les tiges qui servent. On dit qu'il ne faut pas employer cette plante fraîche, que son action sur le système nerveux est trop forte ; on assure qu'elle assoupit, provoque des rêves, et qu'en même temps la transpiration est abondante. L'émétique et les acides végétaux sont ses antidotes.

La seconde espèce, connue sous le nom de morelle, est employée en médecine, seulement à l'extérieur. Toute la plante est narcotique et anodine ; elle entre dans le baume tranquille et l'onguent *populeum*. On dit que ses feuilles, bouillies, servent, dans quelques pays, pour nourrir les hommes.

F. *Borraginées.*

Plantes en général à tiges et feuilles mucilagineuses plus ou moins charnues : les racines sont ordinairement colorées. On voit ici des vi-

pérines, des gremils, et parmi eux le gremil ligneux, qui croît très-abondamment dans tous les environs; sa jolie fleur se montre par-tout: quelques personnes le prennent pour le violet; cependant il a tous les caractères du gremil ligneux de la *Flore française*.

Les genres usités sont ceux qui suivent :

1°. G. *pulmonaria* (pulmonaire) : spec., *officinalis*, commune; elle est mucilagineuse, pectorale et vulnéraire.

2°. G. *borrago* (bourrache) : spec., *officinalis*. La bourrache est mucilagineuse, pectorale, adoucissante, apéritive.

3°. G. *anchura* (buglosse) : spec., *italica*. La buglosse peut suppléer la bourrache.

4°. G. *cynoglossum* (cynoglosse) *officinale*, *pictum*. Les deux espèces peuvent être employées l'une par l'autre. La cynoglosse est pectorale, légèrement narcotique et calmante; elle donne son nom à des pilules, qui doivent leur effet à l'opium qui entre dans leur composition. On prépare avec cette plante, comme avec la majeure partie de celles usitées en médecine, une eau distillée et un extrait.

5°. G. *symphytum* (consoude) : spec., *officinale*, *tuberosum*. La consoude officinale est mucilagineuse, un peu astringente; son sirop était sur-tout administré dans les hémoptysies. La

consoude tubéreuse, qui est commune ici, doit d'abord remplacer l'autre en médecine; mais en outre il serait possible de l'utiliser sous le rapport alimentaire. La racine de consoude est formée de nombreux tubercules, qui contiennent, indépendamment du mucilage, une grande quantité de fécule : chacun d'eux a quelquefois la longueur et la grosseur d'une petite rave. M. Laubert a traité la décoction de la consoude officinale par les différens réactifs chimiques.

F. *Convolvulacées.*

Ce sont des liserons exotiques qui nous fournissent le jalap et la scamonnée. Parmi les espèces indigènes qui passent pour avoir des propriétés, on peut citer :

G. *Convolvulus* (liseron) : spec., *sepium*, *arvensis*. On dit que la racine du liseron des haies est purgative; les deux espèces passent pour vulnéraires.

F. *Gentianées.*

Toutes les plantes de cette famille sont amères; on trouve ici plusieurs jolies espèces, au nombre desquelles on peut citer la chlore enfilée, la gentiane à tige courte, la belle gentiane printanière. Je n'ai pas vu la gentiane

jaune (*gentiana lutea*), qui est employée en médecine, comme amère, tonique, fébrifuge; il est très-probable qu'elle existe dans les montagnes où croissent les autres espèces. Des plantes de cette famille, les deux suivantes sont usitées en médecine.

1°. G. *menianthes* (méniante) : spec., *trifoliata;* trèfle d'eau. Les feuilles sont amères et dépuratives; plusieurs médecins ont obtenu de très-bons effets de cette plante employée en tisane ou en extrait.

2°. G. *chironia* (chironie) : spec., *pulchella;* chironie élégante, plus connue sous le nom de petite centaurée. On rencontre ici l'espèce et ses variétés. Toute la plante est très-amère : c'est un bon fébrifuge; ce sont les sommités fleuries qui servent.

F. *Apocynées.*

Des espèces qui croissent ici, j'ai vu les suivantes :

1°. G. *vinca* (pervenche) : spec., *minor,* très-commune. On dit que les pervenches sont fébrifuges, vulnéraires et astringentes.

2°. G. *asclepias* (asclépiade) : spec., *vincetoxicum, dompte-venin.* On dit que ses feuilles sont détersives : cette plante rappelle le nom

d'Asclépiade, médecin grec, et non celui d'Esculape, comme on l'a écrit.

3°. G. *nerium* (nérion) : spec., *oleander nerium*, laurier-rose, ou simplement laurier-rose. On le cultive dans les jardins; ses feuilles sont purgatives, drastiques et dangereuses.

F. *Ericacées.*

On voit ici une très-grande quantité de bruyères; les plus belles sont les bruyères à balais à quatre faces, la vagabonde, la ciliée. En citant cette dernière, je ne puis m'empêcher de dire qu'on rencontre, du côté de Cambo, le joli arbrisseau le menzièze d'Abéocé, qui appartient à la famille des rhodoracées.

Parmi les éricacées usitées en médecine, ou pouvant l'être, j'ai trouvé :

1°. G. *arbutus* (arbousier) : spec., *unedo*. Il est connu sous le nom de fraisier en arbre; on le rencontre ici, du côté des Landes, et au sud dans les montagnes; ses baies sont rafraîchissantes et bonnes à manger.

2°. G. *vaccinium* (airelle) : spec., *myrtillus*; airelle-myrtille. Ses baies, plus petites que celles de l'espèce précédente, sont également bonnes à manger; elles sont astringentes et antidysentériques. On pourrait en préparer une conserve, comme celle de cynorrhodon.

F. *Cucurbitacées.*

Les plantes alimentaires de cette famille ayant été traitées, je ne citerai que celles qui sont employées en médecine :

1°. G. *momordica* (momordique) : spec., *elaterium.* Le momordique élastique, concombre sauvage, concombre d'âne, est un purgatif hydragogue, emménagogue; son suc épaissi porte le nom d'*elaterium* dans les *Dispensaires.* J'ai trouvé cette plante aux allées marines seulement.

2°. G. *bryonia* (bryone) : spec., *dioica.* Sa racine est purgative et diurétique; elle contient beaucoup de fécule.

F. *Campanulacées.*

On ne peut passer sous silence la belle campanule étalée, qui croît abondamment dans le pays ; sa belle fleur, tirant sur le rouge, embellit presque toutes les haies.

Parmi les espèces utilisées, je n'en ai vu qu'une :

1°. G. *campanula* (campanule) : spec., *rapunculus.* Campanule-raiponce; sa racine peut être mangée en salade, à la fin de l'hiver, avant qu'elle ait poussé ses feuilles.

F. *Composées.*

Cette famille, l'une des plus nombreuses, doit nécessairement fournir un grand nombre d'espèces usuelles, soit à titre d'alimens, soit en médecine ou dans les arts. J'indiquerai celles que j'ai trouvées :

1°. G. *taraxacum* (pissenlit) : spec., *dens leonis*. C'est une plante amère, stomachique et diurétique.

2°. G. *cichorium* (chicorée) : spec., *intybus*. La chicorée sauvage est amère, stomachique; on prépare avec elle une eau distillée, un extrait; elle entre dans le sirop de chicorée composé, l'électuaire catholicum. Sa racine, torréfiée, charbonnée, sert pour donner du ton au café : beaucoup de personnes ne peuvent plus s'en passer dans le café au lait; elle lui communique, outre la couleur, un léger degré d'amertume qui n'est pas du tout désagréable.

3°. G. *lappa* (bardane) : spec., *tomentosa*, *minor*, *major*. Les trois espèces peuvent être employées : la racine de bardane est un très-bon dépuratif.

4°. G. *carduus* (chardon) : spec., *marianus*, chardon-marie. Toute la plante est sudorifique, fébrifuge, diurétique.

5°. G. *centaurea* (centaurée) : spec., *cyanus, calcitrapa, militensis.* Le bluet est rare ici; on en préparait en pharmacie une eau distillée, qui était conseillée dans les ophthalmies.

La chausse-trappe et la centaurée de Milan sont, l'une et l'autre, très-amères; on peut les employer comme fébrifuges. J'ai trouvé la centaurée de Milan aux allées marines seulement.

6°. G. *eupatorium* (eupatoire) : spec., *cannabinum;* l'eupatoire à feuilles de chanvre, eupatoire. La racine est purgative; sa tige et ses feuilles passent pour vulnéraires et détersives.

7°. G. *inula* (aunée). Au nombre des espèces qui croissent ici, je n'ai pas rencontré l'*inula helenium*, l'espèce employée en médecine.

8°. G. *solidago* (solidage) : spec., *virga aurea.* La verge d'or peut être employée comme vulnéraire, amère.

9°. G. *senecio* (seneçon) : spec., *vulgaris.* Le seneçon est une plante émolliente.

10°. G. *tussilago* (tussilage) : spec., *farfara.* Le pas-d'âne ou tussilage est un adoucissant; ses fleurs entrent dans les espèces béchiques.

11°. G. *arnica* (arnique) : spec., *montana;* arnique de montagne. Je ne l'ai rencontrée que fort loin, dans les montagnes au sud-est de Bayonne. L'arnique est employée en médecine comme vulnéraire. A haute dose, elle est vomitive.

Les aigrettes des semences, qui sont mêlées à la fleur, irritent quelquefois les premières voies, et provoquent la toux. C'est peut-être par cette propriété que l'arnique est vomitive. Il ne faut administrer l'infusion de cette plante qu'après l'avoir bien passée.

12°. G. *matricaria* (matricaire) : spec., *chamomilla suaveolens*. Elles sont amères, fébrifuges, peuvent remplacer la camomille.

13°. G. *tanacetum* (tanaisie) : spec., *vulgare*. Toute la plante est aromatique, amère ; elle est employée contre les affections vermineuses. Ses semences sont souvent mêlées au semen-contra des pharmacies.

14°. G. *artemisia* (armoise) : spec., *vulgaris*, *absinthium*. L'armoise est vulnéraire, détersive, emménagogue.

L'absinthe est très-amère, stomachique et emménagogue ; son odeur est très-forte : cette plante est quelquefois employée pour remplacer le houblon dans la fabrication de la bière ; on en prépare une liqueur.

15°. G. *anthemis* (camomille) : spec., *nobilis*, *cottula*, *tinctoria*. Les deux premières espèces peuvent être employées comme stomachiques, vermifuges, fébrifuges. L'odeur de la camomille romaine n'est pas désagréable ; celle de l'autre est au contraire repoussante.

Les fleurs de l'*anthemis tinctoria* donnent une bonne couleur jaune pour la teinture; elle est très-commune aux allées marines.

16°. G. *bidens* (bident) : spec., *tripartita, cernua.* La première de ces deux espèces a été employée comme résolutive; les deux donnent une couleur jaune susceptible d'être utilisée.

17°. G. *diotis* (diotis) : spec., *candidissima.* Diotis cotonneuse; elle est très-amère, on pourrait l'employer comme fébrifuge et vermifuge; son odeur se rapproche de celle de l'absinthe. Cette plante est commune au Boucau et dans les sables des dunes.

F. *Dipsacées.*

Cette famille ne fournit qu'un petit nombre d'espèces usitées.

1°. G. *dipsacus* (cardère) : spec., *fullonum*, chardon à foulon. Les têtes épineuses de cette plante servent pour peigner et polir les draps et les laines.

2°. G. *scabiosa* (scabieuse). J'ai rencontré peu de scabieuses. Les espèces *succisa et arvensis* sont considérées comme sudorifiques, expectorantes, vulnéraires.

F. *Valérianées.*

1°. G. *valeriana* (valériane) : spec., *officina-*

lis. La valériane passe pour anti-épileptique, anti-hystérique, sudorifique, emménagogue.

2°. G. *valerianella* (mâche) : spec., *olitoria*. La mâche est une plante adoucissante, on la mange en salade.

F. *Rubiacées*.

Cette famille fournit des végétaux précieux ; ce sont les genres exotiques *psycotria* et *callicoca* qui donnent les racines connues sous le nom d'*ipécacuanha*. Les quinquinas sont les écorces des différentes espèces du genre *cinchona*. Le café appartient à la même famille.

J'ai trouvé ici, dans les espèces indigènes usitées, celles qui suivent :

1°. G. *gallium* (gaillet) : spec., *verum*. Le caille-lait est une plante légèrement astringente, dessiccative et vulnéraire.

2°. G. *rubia* (garance) : spec., *tinctorum*. Cette plante est astringente et vulnéraire : la racine est employée en teinture.

F. *Caprifoliacées*.

Presque tous les végétaux de cette petite famille sont susceptibles d'être utilisés, plusieurs sont employés en médecine.

1°. G. *viscum* (gui) : spec., *album*. J'en ai vu

très-peu. On peut obtenir de ses baies une excellente glu. M. Henry, chef de pharmacie centrale des hôpitaux civils de Paris, a fait l'analyse de cette plante.

2°. G. *viburnum* (viorne): spec., *lantana*, *opulus*. Les feuilles et les baies sont rafraîchissantes, astringentes.

3°. G. *sambucus* (sureau) : spec., *ebulus-nigra*. L'hièble est très-commune ici ; les fleurs sont anti-hydropiques. Il paraît que toutes les parties de la plante sont purgatives. On dit que les baies, cuites dans le vinaigre, peuvent teindre le fil en violet.

Le sureau est aussi employé en médecine : ses fleurs sont odorantes ; elles sont, ainsi que les feuilles, résolutives et diaphorétiques. La seconde écorce est purgative, les baies sont antidysentériques ; un rob était préparé avec leur suc. On dit qu'elles empoisonnent les poules.

4°. G. *hedera* (lierre) : spec., *helix*. Le lierre grimpant, que tout le monde connaît, est vulnéraire et astringent. On peut employer son bois pour faire des pois à cautère, et les feuilles pour les panser. La racine du lierre était employée en médecine.

F. *Ombellifères.*

Les ombellifères constituent une grande famille. Toutes sont susceptibles d'être utilisées; elles sont généralement rapides et aromatiques. Beaucoup sont employées en médecine, d'autres servent d'alimens ou de condimens. Les différentes semences appelées carminatives proviennent des végétaux de cette classe. La plupart des gommes-résines sont fournies par des ombellifères exotiques.

On rencontre ici les espèces suivantes :

1°. G. *angelica* (angélique) : spec., *archangelica.* On en voit dans plusieurs endroits, mais principalement dans les fossés sur la route du Boucau. Toute la plante est aromatique, sudorifique, excitante, carminative. On emploie, en médecine, la racine et les semences. Les confiseurs préparent au sucre les jeunes tiges.

2°. G. *ciguta* (ciguë) : spec., *major*, grande ciguë. Elle est commune dans le village d'Ondres, elle a une odeur vireuse bien prononcée. Toute la plante est narcotique et résolutive. On l'administre, à l'intérieur, en poudre et en extrait, à l'extérieur, en topique, et elle entre dans un emplâtre auquel elle a donné son nom. Elle est beaucoup moins employée aujourd'hui qu'elle ne

l'était autrefois. Storck se servait d'un extrait préparé avec le suc de la plante et la matière verte des feuilles; toutes les préparations de la ciguë sont regardées comme fondantes, elles ne conservent pas l'odeur de la plante. Pelée et appliquée en cataplasme, elle a fait disparaître des engorgemens qui subsistaient depuis long-temps, et qui avaient résisté aux différens moyens curatifs.

3°. G. *anethum* (aneth) : spec., *fœniculum*. Toute la plante est aromatique; les semences sont employées comme stomachiques, carminatives.

4°. G. *sanicula* (sanicle) : spec., *europæa*. La sanicle est regardée comme vulnéraire, astringente, détersive.

5°. G. *bunium* (bunium) : spec., *denudatum*. Cette ombellifère, qui n'est pas aromatique, est assez commune dans le pays; sa racine est blanche, grosse comme une noisette, et d'une saveur douce et agréable; on devrait cultiver cette plante, les bestiaux trouveraient dans l'herbe un bon fourrage, et les racines se serviraient sur les tables; elles sont très-féculentes.

F. *Crassulacées*.

Parmi les plantes de cette famille, on rencontre ici l'*umbilicus pendulinus*, vulgairement ap-

pelé nombril de Vénus; plus on s'enfonce dans les montagnes, et plus on en rencontre; il y a des murailles dans plusieurs villages qui en sont couvertes.

J'ai vu deux autres espèces qui passent pour avoir des propriétés médicales : l'une est le *sedum telephium*, connu sous les noms de reprise, orpin; l'autre est le *sempervivum tectorum*, ou la joubarbe des toits. L'une et l'autre sont anodines, vulnéraires, résolutives.

F. *Portulacées.*

G. *tamarix* (tamarix) : spec., *gallica*. Le tamarix de France est très-commun sur toute la côte, principalement au village de Biarritz. L'écorce de tamarix peut servir à tanner les cuirs. Par la combustion de toute la plante, on peut obtenir du sulfate de soude. On dit qu'elle est tonique et diurétique.

F. *Salicariées.*

G. *lythrum* (salicaire) : spec., *salicaria*-*hyssopifolia*; les deux sont très-communes; la salicaire est vulnéraire et astringente.

F. *Rosacées.*

Presque tous les arbres fruitiers appartiennent à la famille des rosacées; il en a été parlé à l'oc-

casion des végétaux cultivés. Il reste à indiquer les espèces qui croissent naturellement.

1°. G. *pirus* (poirier) : spec., *cydonia*. Le fruit du coignassier, connu sous le nom de coin, est rafraîchissant, astringent ; ses semences sont très-mucilagineuses, leur décoction est adoucissante ; on prépare avec le suc du fruit le sirop de coins.

2°. *mespilus* (néflier) : on voit ici plusieurs espèces du genre. L'épine blanche, l'aubépine donnent des fruits astringens. Le néflier est assez commun ici, ou dans les environs ; on mange son fruit, et on exporte son bois pour faire des cannes.

3°. G. *rosa* (rosier) : spec., *canina*, *pimpinellifolia* : ces deux espèces sont communes ; la première dans les haies, et la seconde sur toute la côte dans les broussailles.

Les fruits rouges et astringens de l'églantier ou rosier des chiens servent à préparer la conserve de cynorrhodon ou kynorrhodon, médicament très-agréable et qui n'est presque plus employé.

Les fruits du rosier à feuilles de pimprenelle sont astringens ; ils sont plus noirs que ceux de l'autre espèce, et pourraient servir aux mêmes usages.

4°. G. *poterium* (pimprenelle) : spec., *sangui-*

sorba. La pimprenelle est regardée comme vulnéraire et astringente.

5°. G. *agrimonia* (aigremoine) : spec., *eupatoria*. Cette plante est vulnéraire, astringente.

6°. G. *alchemilla* (alchimille) : spec., *arvensis*, *alpina*, *vulgaris*. Elles passent pour être diurétiques, principalement celle des champs ; toutes sont astringentes : leur infusion noircit par le sulfate de fer, et elles offrent au goût de l'astriction.

7°. G. *tomentilla* (tomentille) : spec., *erecta*. Sa racine est astringente ; elle est utilisée en médecine.

8°. G. *potentilla* (potentille) : spec., *anserina*, *reptans*. Il est très-probable que toutes les espèces du genre peuvent être employées comme dessiccatives, vulnéraires, astringentes. Elles noircissent par le sulfate de fer. Les racines de plusieurs potentilles pourraient servir à tanner.

9°. G. *fragaria* (fraisier) : spec., *vesca*. On rencontre dans les montagnes du pays Basque une variété qui y croît très-abondamment : son fruit mûrit assez tard et long-temps ; on en apporte beaucoup à Bayonne.

La racine du fraisier est astringente, diurétique ; elle entre dans les espèces apéritives : les fruits sont rafraîchissans. M. Laubert a traité sa décoction par les réactifs chimiques.

10°. G. *rubus* (ronce). Il existe ici dans toutes les haies plusieurs espèces de ronces. Les fruits, connus sous le nom de mûres, sont adoucissans, rafraîchissans. On prépare dans les pharmacies un sirop de mûres (1).

11°. G. *Geum* (benoîte) : spec., *urbanum*. La benoite est regardée comme sudorifique, astringente, vulnéraire; c'est la racine qui est usitée : plusieurs médecins l'ont employée contre les fièvres intermittentes.

12°. G. *spiræa* (spirée) : spec., *filipendula*, *ulmaria*. La filipendule est regardée comme diurétique, vulnéraire, astringente.

L'ulmaire, ou la reine des prés, est ici beaucoup plus commune que l'autre espèce; elle passe pour être vulnéraire, astringente, sudorifique.

F. *Légumineuses*.

Cette famille nombreuse est, après celle des graminées, la plus importante; elle fournit aux animaux d'excellens fourrages : l'homme trouve une nourriture très-substantielle dans ses graines

---

(1) On peut employer le fruit en médecine comme celui du mûrier (*morus nigra*), qui appartient à la famille des urticées, et qui donne la véritable mûre.

farineuses et leurs gousses. Quelques espèces fournissent des produits immédiats; d'autres sont utilisées en médecine et dans les arts.

J'ai traité des espèces légumineuses alimentaires dans la première classe de ce chapitre, il reste à indiquer, dans celles qui sont indigènes au sol de Bayonne, les espèces que j'ai remarquées comme susceptibles de servir à d'autres usages.

1°. G. *genista* (genêt). J'ai vu ici cinq ou six espèces : le *genista scoparia* (genêt à balais). Ses feuilles et fleurs sont diurétiques et hydragogues; les fleurs seules, prises à haute dose, sont purgatives et émétiques. On dit que les graines grillées peuvent remplacer le café, et que les rameaux sont susceptibles de fournir un fil propre à faire de la toile.

Le *genista tinctoria* (genêt des teinturiers) a les mêmes propriétés que l'autre; ses fleurs donnent une teinture jaune. Les différens genêts sont très-communs ici, ainsi que les *ulex* (ajoncs), qui croissent par-tout autour de Bayonne.

2°. G. *ononis* (ononis) : spec., *arvensis*, et plusieurs autres espèces; l'arrête-bœuf : sa racine est un bon dépuratif.

3°. G. *anthyllis* (anthyllide) : spec., *vulneraria*. Cette plante passe pour vulnéraire; elle croît ici très-abondamment, tout-à-fait dans les

sables, et ses feuilles bien nourries indiquent que la végétation, la nutrition, se font aussi bien dans le sable que dans d'autres terrains; en général, j'ai observé que les plantes qui croissent sur la côte ont les feuilles plus épaisses, mieux nourries que celles même des espèces qui viennent dans les montagnes, ou dans des terrains qui semblent leur être plus appropriés.

4°. G. *melilotus* (mélilot) : spec., *officinalis*, mélilot officinal. Les feuilles et les fleurs sont résolutives, anodines.

F. *Térébinthacées.*

G. *juglans* (noyer): spec., *regia*; le noyer commun. Son bois sert pour construire des meubles; son fruit se sert sur les tables, on peut en obtenir une huile, qui se rancit promptement, mais qui fige très-difficilement. On dit que les chatons sont émétiques et sudorifiques; les feuilles emménagogues, fébrifuges et vermifuges. Le brou, ou l'enveloppe du fruit, est également très-amer; il peut donner une teinture gris brun, et colorer, comme l'iode, l'épiderme en jaune brun.

F. *Frangulacées.*

Des espèces usuelles, celles qui croissent ici sont les suivantes :

1°. G. *Evonymus* (fusain) : spec., *europæus*, commun dans les haies du côté de Marac. Les fruits sont âcres, purgatifs, émétiques; les branches, charbonnées, donnent les crayons nommés fusains par les dessinateurs.

2°. G. *ilex* (houx) : spec., *aquifolium*; racine et écorce, résolutives et émollientes. Les baies purgent; la seconde écorce peut être convertie en glu.

3°. G. *rhamnus* (nerprun) : spec., *catharticus*. Ses baies sont purgatives : on prépare avec elles un sirop et un rob; avec la chaux, elles donnent le vert de vessie.

F. *Berbéridées*.

G. *berberis* (vinetier) : spec. , *vulgaris*. Sa racine est amère, styptique; les fruits sont acides, rafraîchissans : on prépare dans les pharmacies un sirop avec leur suc.

F. *Papavéracées*.

1°. *Nymphæa* (nénuphar) : spec., *alba*, *lutea*. Les deux espèces sont communes dans les étangs du pays. La racine de nénuphar est usitée en médecine; on la dit rafraîchissante, tempérante et un peu narcotique. Fraîche, elle noircit promptement par le fer. On préparait avec cette racine un sirop ou miel de nénuphar.

2°. G. *papaver* (pavot) : spec., *rhæas, somniferum*. Le pavot somnifère est celui qui fournit dans les pays chauds l'extrait qu'on nous apporte sous le nom d'opium brut. Dans le nord de la France, il est cultivé en grand : on obtient de ses graines l'huile d'œillette.

Le coquelicot, ou pavot rouge, est pectoral et anodin; on prépare avec lui un sirop et une eau distillée. On emploie indistinctement les pétales rouges de plusieurs espèces.

3°. G. *chelidonium* (chélidoine) : spec., *majus, glaucium*. Les deux espèces sont communes; la chélidoine glauque sur la côte. La grande chélidoine, ou éclair, a été employée en médecine pour différentes maladies. Suivant Murrhai, elle perd ses propriétés par la dessiccation. On dit que ses feuilles fraîches appliquées en cataplasme sur les bubons squirrheux les font disparaître.

4°. G. *fumaria* (fumeterre) : spec., *officinalis*. Cette plante est apéritive, amère, très-usitée dans les maladies de la peau.

F. *Crucifères*.

1°. G. *sinapis* (moutarde) : spec., *nigra, arvensis*. La moutarde contient un principe âcre, qui réside principalement dans la pellicule de la semence : on prépare avec la farine et le vinaigre

un rubéfiant. La semence entre dans le sirop anti-scorbutique.

2°. G. *Erysimum* (vélar) : spec., *barbarea*, l'herbe de Sainte-Barbe ou vélar, est une plante antiscorbutique, diurétique, qu'il ne faut pas confondre avec un sisymbre qui porte aussi le nom de vélar.

3°. G. *sisymbrium* (sisymbre) : spec., *narsturtium*, *sophia*, *officinale*. Le nasitor ou cresson est connu de tout le monde ; il est employé pour l'usage culinaire : c'est un dépuratif antiscorbutique.

Le sisymbre sagesse, ou sagesse des chirurgiens, est regardé comme astringent et vermifuge.

Le sisymbre officinal ou herbe au chantre, qu'on appelle aussi vélar, est antiscorbutique, diurétique, adoucissant : c'est avec cette plante qu'on prépare le sirop dit d'érysimum, appelé sirop de chantre. Je n'ai pas rencontré le grand raifort, cranson de Bretagne (*cochlearia armoracia*) ; il est très-probable qu'il existe : il est antiscorbutique, diurétique, emménagogue; il entre dans plusieurs préparations pharmaceutiques, de même que le cranson officinal, cochléaria (*cochlearia officinalis*).

F. *Capparidées et Rutacées.*

Dans les différentes espèces de ces deux petites familles, je n'ai remarqué que deux espèces usuelles.

1°. G. *reseda* (réséda) : spec., *luteola*, *reseda*, herbe à jaunir; la gaude a sa racine apéritive: toute la plante sert pour teindre en jaune.

2°. G. *ruta* (rue) : spec., *graveolens*. La rue est emménagogue, sudorifique, anti-hystérique.

F. *Caryophyllées.*

Quoique cette famille soit très-nombreuse, on peut dire, à part quelques espèces, qu'elle n'offre pas de grandes ressources pour la société, elle présente seulement de l'intérêt au botaniste, et sous ce rapport, en l'étudiant ici, on en éprouvera doublement, car on trouvera un grand nombre d'espèces rares.

Pour les espèces usuelles, je n'en ai remarqué qu'un petit nombre.

1°. G. *saponaria* (saponaire): spec., *officinalis*. Elle est peu commune ici; mais du côté des montagnes, dans les vallées, on en trouve beaucoup: elle est amère, diurétique, sudorifique, dépurative; on emploie les feuilles et les racines.

2°. G. *dianthus* (œillet) : on en rencontre

plusieurs espèces. C'est l'œillet giroflée (*dianthus caryophyllus*) qu'on emploie en médecine : je ne l'ai pas vu ici ; mais parmi les espèces aromatiques que j'ai trouvées, on peut se servir des *dianthus plumarius et gallicus*, qui croissent abondamment dans toutes les dunes.

3°. G. *alsine* (alsine) : spec., *media*. C'est la plante connue sous le nom de mouron des petits oiseaux ; elle passe pour vulnéraire, détersive et rafraîchissante.

4°. G. *linum* (lin) : spec., *catharticum*. J'ai trouvé le lin purgatif du côté des montagnes ; la plante est amère, on dit qu'elle purge.

F. *Violacées et Cystes.*

Le cysté à feuilles de sauge et l'hélianthème faux alysson croissent ici très-abondamment : ces deux végétaux se voient par-tout, leurs grandes et belles fleurs se font remarquer de loin ; on rencontre moins fréquemment l'hélianthème taché.

Dans les deux familles, on compte peu d'espèces employées.

G. *viola* (violette) : spec., *canina*, *odorata*, *lancifolia*, etc. La violette odorante est rare, les deux autres espèces sont au contraire très-communes. Les feuilles de la violette odorante sont

émollientes, et les fleurs béchiques et anodines.

Ce sont les racines de plusieurs espèces de violettes qui fournissent l'ipécacuanha blanc; on dit que, dans nos climats, la plus énergique de toutes est celle du *viola canina*; on peut lire, à ce sujet, le travail de MM. Mérat et Richard fils sur les diverses espèces d'ipécacuanha.

F. *Malvacées.*

1°. G. *malva* (mauve) : spec., *rotundifolia*, *sylvestris*, *moschata*. La mauve est émolliente, adoucissante ; on emploie les feuilles et les fleurs : les feuilles, bien accommodées, peuvent se manger comme les épinards; j'en ai fait l'essai.

2°. G. *althæa* (guimauve) : spec., *officinalis*. Toute la plante est adoucissante, émolliente et nourrissante. On prépare avec la racine un sirop, et elle entre dans le sirop d'althæa de Fernel : ses fleurs, ainsi que celles de la mauve, entrent dans les espèces pectorales; on a proposé de faire des tissus avec les fibres de la plante.

F. *Géraniées.*

1°. *Geranium* (géranium) : spec., *robertianum*, *sanguineum*, *phæum*, etc. Les deux premières espèces passent pour vulnéraires, astringentes.

J'ai aussi trouvé ici l'*érodium musqué*, en très-grande quantité ; il devrait fixer l'attention sous le rapport de son principe odorant. Une petite quantité de cette plante répand une odeur de musc très-prononcée dans une chambre assez grande ; elle perd en grande partie cette propriété en séchant. Est-ce une huile essentielle contenue dans les glandes de la plante, ou dans les poils visqueux ? Il est très-probable que cette espèce doit avoir des propriétés médicinales.

2°. G. *oxalis* (oxalide) : spec., *acetosella, corniculata.* Ces plantes sont acides, rafraîchissantes, tempérantes.

C'est de l'oxalide-oseille qu'on extrait le sel d'oseille : l'oxalide cornue, qui diffère de l'autre en ce qu'elle a ses fleurs jaunes, est sur-tout commune ici, elle doit contenir le même sel ; elle m'a paru, au goût, ne le céder en rien à l'autre pour l'acidité.

F. *Hypéricées.*

1°. G. *androsæmum* (androsime) : spec., *officinale.* Jolie plante, qui croît assez abondamment dans les taillis de l'autre côté de Marac : en séchant, les feuilles acquièrent une odeur aromatique très-agréable ; on pourrait l'employer en infusion théiforme ; comme antispasmodique, elle doit être légèrement excitante.

2°. G. *hypericum* (millepertuis) : spec., *perforatum, elodes*. Le millepertuis perforé est vulnéraire ; on prépare une huile d'hypéricum qu'on croît très-propre à guérir les douleurs.

Le millepertuis des marais a une odeur bien prononcée de résine, on pourrait l'employer.

J'ai aussi trouvé l'*hypericum hircinum*, Linn. Son odeur, bien caractérisée et assez forte, devrait la faire employer : c'est du reste une fort jolie plante.

F. *Renonculacées*.

Les plantes de cette famille sont généralement âcres. Leur suc est plus ou moins caustique. Plusieurs espèces sont usuelles. Parmi celles-ci j'ai remarqué :

1°. G. *clematis* (clématite) : spec., *vitalba*, clématite des haies; on l'appelle aussi viorne et herbe aux yeux. Elle est caustique et peut, au besoin, servir comme vésicante. On dit qu'avec les semences soyeuses on peut faire un beau papier.

2°. G. *hepatica* (hépatique) : spec., *triloba*. L'hépatique, appelée aussi l'herbe de la Trinité, passe pour vulnéraire et astringente.

3°. G. *fecaria* (fécaire) : spec., *ranunculoïdes*, fécaire, petite chélidoine; elle est très-com-

mune : ses feuilles peuvent être accommodées comme les épinards. Elle n'est pas employée en médecine, quoiqu'elle porte le nom d'herbe aux hémorrhoïdes.

4°. G. *ranunculus* (renoncule) : spec., *sceleratus*, renoncule scélérate. Elle est âcre, caustique, détersive, et dépilatoire; on ne doit l'employer qu'à l'extérieur.

5°. G. *caltha* (populage) : spec., *palustris*, populage des marais : on en voit peu ici. La plante est détersive et un peu caustique.

F. *Érables.*

1°. G. *acer* (érable). On rencontre quelques érables dans le pays. Tous ont une sève sucrée dont on peut obtenir un sirop par les procédés ordinaires de l'art; quelques espèces ont même donné du sucre en Amérique.

2°. G. *esculus* (marronnier) : spec., *hippocastanum*, marronnier d'Inde. On en voit peu et seulement dans quelques propriétés. Ses semences sont amères, astringentes. L'écorce est fébrifuge, elle a été proposée comme succédanée du quinquina. On peut retirer de ses fruits une assez grande quantité de fécule.

CHAPITRE V.

ANIMAUX.

On pourrait traiter ici, en zoologiste, des différentes espèces d'animaux, quadrupèdes, oiseaux, poissons, reptiles, insectes; indiquer ceux des animaux qui sont venimeux et nuisibles; faire connaître la demeure des insectes qui détruisent les fruits et les récoltes; mais il m'a paru convenable de ne pas aborder un aussi grand travail, lequel serait d'ailleurs déplacé dans un ouvrage de ce genre.

Je me bornerai à citer les animaux domestiques utilisés dans le pays soit par eux-mêmes, soit par leurs produits; ces animaux sont : le cheval, le bœuf, le mulet, l'âne, la vache, la chèvre, le mouton, le cochon, l'oie, le canard, le pigeon, le coq, le dinde.

Je n'entrerai pas ici dans des détails toujours fastidieux, en donnant la description et l'histoire de chacun de ces animaux; cependant, comme plusieurs d'entre eux ne sont pas employés aux mêmes usages dans tous les pays, et qu'ils varient d'ailleurs suivant les contrées qu'ils habitent, j'indiquerai sommairement leurs différences, et leur emploi particulier dans ce pays.

1°. *Cheval.* — Les chevaux des environs de

Bayonne ne sont pas renommés pour leur beauté : ils servent peu au trait, où les bœufs les remplacent généralement ; mais ils sont utilisés comme chevaux de selle ou de cacolets. On appelle ici cacolet un cheval bâté de manière à pouvoir porter deux personnes assises aux côtés du bât, chacune sur un petit siége en forme de fauteuil, plus ou moins élégant ; le plus ordinairement des crochets de bois, ou des paniers garnis d'une toile grossière, d'un peu de foin, ou d'une couverture, forment les siéges dont il s'agit : c'est ainsi que sont faits les cacolets des places ; d'autres fois ils sont garnis de coussins de crin, de velours, etc. Cet équipage est conduit par une femme vêtue à la légère, dont l'accoutrement se compose d'un jupon court, d'un corset et d'un chapeau de paille à larges bords, le plus souvent doublé de rose et placé sur l'oreille, ce qui donne à cette conductrice un air coquet. Lorsqu'elle n'a qu'un seul voyageur, elle occupe quelquefois le second siége, de sorte que les deux voyageurs peuvent, tout en cheminant, faire la conversation. D'autres fois, au contraire, elle ne s'y met pas, et alors des marchandises, des pierres, un poids quelconque, établissent l'équilibre. Les *cacolets* se tiennent à la porte d'Espagne ; ils attendent là, comme les fiacres sur les places. Comme il n'y a aucune

espèce de taxe établie, il est bon de faire le prix d'avance avec la conductrice qu'on a choisie. C'est à l'aide de cette monture que les habitans de Bayonne se rendent à Saint-Jean-de-Luz, à Cambo, et principalement à Biarritz.

2°. *Bœuf.* — Les animaux de ce genre sont assez beaux, on les met au joug dans tout le pays; leurs attelages, conduits par les bouviers, couvrent toutes les routes, et sont presque les seuls moyens de transport pour le commerce. On en voit quelquefois des convois qui viennent de l'Aragon, apportant la racine de réglisse, et l'extrait de cette plante, vulgairement appelé suc de réglisse.

Les habitans de la commune d'Anglet mettent une grande gloire dans la beauté de leurs bœufs, ils les veulent d'une couleur uniforme.

3°. *Mulet.* — Ces animaux servent ici au transport à dos des marchandises, particulièrement sur les routes qui conduisent dans l'intérieur des montagnes; attachés les uns à la suite des autres, un muletier en conduit plusieurs.

4°. *Ane.*—L'âne est ici généralement petit, rabougri; son poil, quelquefois gris, est le plus souvent fauve tirant sur le rouge et très-long; du reste, les services qu'il rend sont les mêmes par-tout.

5°. *Vache.*—On met les vaches au joug, princi-

palement du côté des montagnes, et toujours dans des terrains légers. En portant du lait, du fromage au marché de Bayonne, les femmes de la campagne apportent aussi du caillé, ou des espèces de petits fromages allongés, qui sont enveloppés dans des joncs ; on les appelle caillés jonchés.

6°. *Chèvre.* — Les troupeaux de chèvres sont répandus dans toute la contrée : ce sont les chèvres qui fournissent une partie du lait employé. Ces troupeaux quittent chaque matin la ville, après avoir payé leur tribut, se rendent dans leurs pacages, et rentrent, à l'entrée de la nuit, sous le toit, d'où ils doivent repartir le lendemain au son d'une musique monotone, exécutée par les chevriers qui les conduisent ; la flûte de Pan est l'instrument qui annonce aux habitans le moment du départ ou celui de l'arrivée.

7°. *Mouton.*—Les bêtes à laine sont communes dans le pays. D'abord elles fournissent des laines abondantes. On élève en outre beaucoup d'agneaux, principalement du côté de Cambo. Ces animaux donnent, presque toute l'année, aux habitans de Bayonne une viande douce et mucilagineuse. Leurs peaux, dont il se fait un assez grand commerce, sont envoyées dans le Nord.

Il existe une autre chose particulière à toute la contrée, je veux parler de ces nombreux trou-

peaux qui habitent les montagnes pendant tout l'été, et qui n'abandonnent ces demeures qu'au moment où les neiges les envahissent : alors ils viennent se réfugier dans le voisinage des villes ; presque tous ces troupeaux peuvent être considérés comme étrangers ; la plupart d'entre eux sont errans, et viennent quelquefois de fort loin. Les pâtres qui les conduisent s'occupent, tout l'hiver, à préparer, avec le lait de leurs brebis un beurre qu'ils vendent à ceux qui leur ont donné asile. Aussi est-ce principalement dans cette saison de l'année qu'on entend crier dans Bayonne, pendant la plus grande partie du jour, *beurrés*, *beurrés* : c'est ainsi qu'on appelle de petits pains ovoïdes, d'un beurre blanc, sans saveur, et n'ayant aucune espèce d'arome ; chacun de ces petits pains ne pèse pas une once. Ce beurre, assez prisé, n'a rien d'agréable au goût. Les beurriers qui le colportent sont si nombreux, que dans tous les quartiers de la ville on les voit, ou on entend leur cri.

Quelques femmes vendent sur les marchés des beurrés préparés avec le lait de vache ; ils sont jaunes et préférables aux autres.

Le gibier qu'on mange à Bayonne consiste en lièvres, perdrix, cailles, bécasses, et sur-tout en canards sauvages, qui sont très-abondans dans les étangs voisins. On voit en outre, dans la sai-

son des passages, beaucoup d'oiseaux qui n'appartiennent pas au pays, et qui s'y rassemblent pour traverser les Pyrénées.

La ville de Bayonne est fournie de poisson de mer et de poisson d'eau douce : parmi les différentes espèces qu'on mange ici, je citerai le thon, la limande, la sole, l'alose, la raie, le congre, l'anguille, le saumon, la sardine, le maquereau; on voit aussi des brochets et des truites, des tanches, des muges appelés murles, des louvines, et un gros poisson qu'on appelle le bélan. Il y en a probablement encore ici plusieurs autres espèces; mais je n'ai pu les observer.

Presque tout le poisson de mer vient de Saint-Jean-de-Luz et de Biarritz : ce sont des femmes qui le transportent; leur fardeau est placé sur la tête; elles font, presque toujours en courant, la route de Saint-Jean-de-Luz à Bayonne; arrivées là, elles se débarrassent le plus tôt qu'elles peuvent, et repartent quelquefois aussitôt.

Après avoir traité du sol, des végétaux qui y croissent, des animaux qui l'habitent ou qui y sont entretenus; après avoir examiné les eaux qui le baignent, l'air et ses courans, il me reste à parler des habitans et des maladies : c'est ce qui fera le sujet des deux chapitres suivans.

CHAPITRE VI.

CONSTITUTION PHYSIQUE, MOEURS, USAGES DES HABITANS.

Les habitans de Bayonne sont bien constitués; leur corps est robuste, leur stature est moyenne. Les tempéramens qui dominent chez eux sont le sanguin nerveux, et plus rarement le lymphatico-sanguin; leur carnation a, comme dans toute la province, un cachet particulier de beauté. Les Bayonnais sont vifs, intelligens, remuans, très-occupés de commerce. M. le docteur Thore, qui a publié un ouvrage intitulé, *Promenade sur le golfe de Gascogne*, dit qu'ils passent pour avoir un grand fonds de bonne foi. Très-officieux envers les étrangers quand ils croient avoir quelque intérêt à se lier avec eux, les Bayonnais sont laborieux et ont des mœurs douces. Ils n'aiment pas les plaisirs bruyans. Leurs délassemens, après les travaux du jour ou ceux de la semaine, sont les promenades, les parties de campagne, et c'est sur-tout à Biarritz qu'ils vont. Ils aiment à fréquenter le spectacle, mais ne paraissent pas être passionnés pour la danse, si l'on excepte cependant la petite bourgeoisie. Les ménages sont généralement bons. Les époux sont unis et paraissent s'aimer réciproquement. Les hommes s'oc-

cupent des affaires du dehors, les femmes gèrent l'intérieur, et font consister tout leur bonheur à donner des soins à leurs enfans ou à chérir leurs maris. Elles ont une belle devise, et si elle est vraie, on peut dire que Bayonne est une ville presque merveilleuse : *Uxores maritos puellæque amatores suos sincerissimè colunt.* (Hist. d'Aquitaine.) Toutes les femmes ont ici des physionomies expressives et distinguées. Elles arrangent avec soin autour de la tête un mouchoir plus ou moins riche, dont les bouts avancent sur le côté et forment deux espèces de cornes. Cette coiffure leur sied très-bien, et laisse pour l'ordinaire apercevoir de beaux traits. Il semblerait que celles qui portent des chapeaux sont moins belles, ce qui pourrait presque faire dire des Bayonnaises que celles qui ne sont que passables se cachent sous le chapeau. Du reste, toutes sont belles ; il n'est question que du plus au moins.

Les Bayonnais sont tempérans et sobres, comme tous les peuples qui se rapprochent du midi : leur manière de vivre consiste à faire trois repas ; ils déjeûnent de chocolat, de café ou de fruits ; ils dînent de midi à deux heures, et le plus grand nombre à midi : c'est leur meilleur repas, car le souper, qui se fait de sept à neuf, suivant les maisons, est assez léger.

Les Bayonnais se nourrissent de viandes fu-

mées, bouillies, rôties et en ragoûts. Le gibier, le poisson, les légumes, le laitage leur plaisent; mais ils préfèrent les viandes.

Le pain qu'on mange à la ville est fait avec le froment. Il est beau et bon. La boisson habituelle est le vin, que l'on mêle avec l'eau.

Le pays a fourni des militaires, et sur-tout des marins distingués.

Quant aux habitans des campagnes, ils se nourrissent des mêmes alimens, moins bien apprêtés; mais ils diffèrent sous le rapport des goûts et des habitudes, comme chez tous les individus qui se rapprochent de l'état sauvage. Leur tempérament offre moins de nuances. Dans tous les villages du Pays basque, particulièrement du côté de la montagne, on observe que les exercices de corps, le jeu de paume et une sorte de danse connue sous le nom de *saut basque*, sont les divertissemens favoris des villageois. Ils aiment aussi le vin, et en boivent souvent jusqu'à perdre la raison.

Leurs danses, sans être lascives, ne sont pas toujours en rapport avec les lois de la bienséance; car, outre les mouvemens, ils se permettent quelquefois des attouchemens. Il faut les voir au pied d'une montagne, sous quelques arbres, sauter au son d'une espèce de flageolet et au bruit du tambourin, ils ressemblent à de véritables sauva-

ges. Leur costume se compose, pour les hommes, d'un pantalon, une veste ronde, une ceinture bleue ou rouge, des souliers en cuir, ou en corde (*espadilles*), un bonnet d'étoffe, en forme de toque, qui ne couvre que le haut de la tête; ce bonnet est appelé *berret.* Joignez à cela qu'ils sont généralement armés d'un bâton, et qu'ils portent les cheveux assez longs. Les femmes ont un mouchoir autour de la tête et la gorge comprimée dans un vêtement dont la taille est très-longue; les hommes sont très-passionnés pour elles, et ils ont un grand amour d'eux-mêmes, sur-tout quand ils sont entre deux vins. Leurs plus belles fêtes sont les jours de marché : après avoir vendu ou acheté, ils boivent, se grisent, chantent, et retournent, le soir, dans les montagnes, en criant et en poussant des hurlemens capables d'effrayer le voyageur qui ne connaîtrait pas leurs usages; ces jours-là, ils mettent un certain point d'honneur à ne rentrer chez eux que fort tard dans la nuit : du reste, ils sont bons et sur-tout très-honnêtes quand ils ne sont pas ivres.

CHAPITRE VII.

MALADIES.

Il n'existe pas précisément de maladies endémiques dans le pays; mais en considérant les étangs et les marais qui couvrent le sol, il est certain que ceux qui en habitent le voisinage, étant constamment exposés aux exhalaisons malsaines, et particulièrement dans certains temps de l'année, lorsque les vents chauds soufflent de ce côté, doivent contracter des fièvres intermittentes; c'est effectivement ce qui arrive quelquefois dans la partie de la commune d'Anglet située sur le bord d'un marais : on y a observé des fièvres intermittentes sous les types tierce et double tierce, qui devenaient souvent pernicieuses.

D'après les observations des médecins des premiers temps, on sait que l'air est malsain dans les villes qui sont plus exposées aux vents occidentaux. Ces vents, généralement humides, faisant varier la température plusieurs fois dans la même journée, doivent contribuer, avec les eaux marécageuses, à produire des fièvres quartes rebelles, des affections des viscères abdominaux, et des péripneumonies. Nous verrons bientôt qu'indépendamment de ces ma-

ladies il en existe ici plusieurs autres qui tiennent aux mêmes causes.

En examinant la proximité de la mer, on est porté à croire que les individus des villages situés sur ses bords, exposés à la vapeur abondante qui s'élève de l'Océan, et de plus entourés de marais, plongés conséquemment dans une atmosphère humide, doivent plus particulièrement être sujets au scorbut; mais comme cette affection se développe principalement dans les contrées qui sont froides en même temps qu'elles sont humides, et chez les individus qui habitent des lieux bas et qui se nourrissent de mauvais alimens, il s'ensuivra qu'on devra rencontrer moins de scorbutiques dans cette région que dans une autre qui serait plus froide, et exposée d'ailleurs aux mêmes causes. Presque tous les villages bâtis sur la côte sont élevés et par conséquent bien aérés, on n'y voit pas beaucoup de scorbutiques. On observe en ville, seulement chez quelques personnes, des douleurs de gencives, un relâchement manifeste, qui cessent bientôt par l'usage d'un gargarisme légèrement astringent, et de quelques frictions faites sur les gencives avec un mélange de crême de tartre et de quinquina pulvérisés.

On voit un assez grand nombre d'enfans scrophuleux, beaucoup de rachitiques; j'en rencontre

souvent qui ont les membres contournés, ils appartiennent principalement à la classe pauvre, qui habite l'endroit le plus bas de la ville, et les petites rues qui aboutissent à la rivière, et dans lesquelles l'eau séjourne toutes les fois que la marée monte. Il est probable que la mauvaise nourriture, le défaut de soin des parens, et les eaux, contribuent puissamment à produire ces maladies. J'ai remarqué, dans le beau temps, sur les bords de la Nive, principalement entre les rues Panecaut et Bourgneuf, que les femmes tenaient leurs enfans fort long-temps dans l'eau. Cette habitude, répétée souvent, est-elle une des causes des scrophules ?

On doit aussi rencontrer quelques enfans atteints du carreau, maladie susceptible de dépendre des mêmes causes.

Beaucoup de personnes ressentent des coliques qui paraissent être nerveuses. Cela ne doit pas surprendre ceux qui savent que plus les peuples se rapprochent des régions méridionales, moins ils se prémunissent contre le froid. Dans un pays comme celui-ci, l'air du soir est bien différent de celui du matin. Une brise froide succède souvent à l'air chaud du jour : agissant alors sur l'abdomen, elle irrite les viscères, et doit être une cause assez puissante pour produire des douleurs plus ou moins vives, suivant

le degré de sensibilité des individus qui y sont exposés. Les femmes délicates et éminemment nerveuses sont très-disposées à ressentir des coliques. Presque toujours en moiteur, elles les éprouvent lors même qu'elles sont exposées au plus léger froid. Je connais ici plusieurs personnes qui portent des ceintures sur la peau, c'est peut-être le meilleur moyen de prévenir les coliques. On ne saurait trop recommander à ceux qui habitent ce pays non-seulement les ceintures, mais encore les gilets de laine. Le nombre des maladies de poitrine serait moins grand. Il vaut mieux supporter un peu l'incommodité de la chaleur que de s'exposer à contracter une maladie qui conduit trop souvent à une mort prématurée.

Je suis porté à croire que les coliques qu'on éprouve ici sont causées par le froid, et qu'elles ne diffèrent en rien de la colique dite de Madrid, sur laquelle on a beaucoup disserté. Je m'appuie sur ce que la ville de Madrid, située sur un plateau très-élevé, et entourée de toutes parts de montagnes plus élevées encore, il arrive que, dans le jour, on éprouve une chaleur excessive, et le soir du froid. On se promène tard, ensuite on prend des boissons glacées, et des coliques doivent presque nécessairement être le résultat de ces habitudes. Le nom de colique de

Madrid ne leur convient donc pas exclusivement. Par-tout où les causes qui produisent des coliques existent, on doit les observer; mais il suffit qu'un seul médecin, un savant dont la réputation fait autorité, remarque, le premier, une maladie ou qu'il indique un remède nouveau, pour que ses disciples, plus zélés que lui, ne voient que ce qui aura été annoncé par leur maître; tous se répéteront dans leurs écrits; tous diront la même chose, à quelques modifications près; les observations multipliées qui seront recueillies et publiées par eux tendront, toutes, à prouver la même chose, jusqu'à ce qu'enfin le calme succède à l'enthousiasme. Alors on observe de sang-froid, et dans le plus grand nombre des cas, la maladie nouvelle ou le remède prôné rentre dans l'oubli. Toutes les sciences ont leur fanatisme, et la médecine est loin de faire exception à la règle. Les véritables médecins doivent se défier de tout engouement, car il accompagne presque toujous l'erreur. Les maladies qui constituent les différens ordres des fièvres sont peu fréquentes, sur-tout les fièvres adynamiques et ataxiques. La rareté de ces grandes inflammations doit être attribuée à deux causes : la première dépend de la sobriété des habitans; la seconde appartient évidemmment à la nouvelle doctrine médicale : la médecine débilitante, qui a pour

but de combattre vigoureusement l'inflammation naissante, en l'arrêtant en effet à son début, l'empêche de parcourir ses différentes périodes, et de passer successivement d'une forme à une autre.

Les maladies qu'on remarque le plus fréquemment dans Bayonne, et pendant toutes les saisons de l'année, appartiennent toutes aux phlegmasies des membranes muqueuses. Ce sont principalement les fluxions, les ophthalmies, le coryza, l'otite, des angines, et sur-tout les fluxions des gencives. Il est rare de ne pas voir dans les rues un grand nombre de mâchoires enveloppées, particulièrement chez les femmes.

On observe beaucoup de catarrhes pulmonaires, principalement dans la saison hivernale. Les phthisies, quelques diarrhées, et les fièvres intermittentes d'été sont aussi des maladies communes à Bayonne.

Parmi les phlegmasies du tissu cellulaire et des organes parenchymateux, on observe quelques oreillons ; ils sont moins fréquens que les maladies des membranes muqueuses.

Les irritations qui affectent les tissus musculaire, fibreux et synovial, les rhumatismes et les différentes formes de douleurs sont très-communs.

Les maladies que je viens de citer affectent en général tous les âges, mais plus particulié-

rement les jeunes gens et les adultes, ainsi que les tempéramens sanguins. Toutes ont pour principe à-peu-près les mêmes causes, les variations brusques de l'atmosphère, la vicissitude du chaud et du froid, l'humidité, la fraîcheur des nuits, l'impression subite d'un courant d'air plus ou moins froid sur une partie du corps en transpiration.

Presque toutes ces causes réunies existent ici; les promenades du soir, faites aux Allées marines, doivent nécessairement être funestes à quelques personnes. Plusieurs fois, j'ai quitté cette promenade dans les beaux jours de l'année, parce que j'y éprouvais du froid. On trouvera toutes ces causes destructrices, si on fait attention qu'indépendamment de la brise froide qui existe presque toujours, on se promène sous des arbres et au bord d'une rivière, dans un lieu froid et humide; que l'air qu'on y respire est imprégné d'une odeur particulière de mer, qu'outre cet air marin on sent souvent une odeur infecte qui se répand dans la promenade; elle vient du fossé vaseux, qui est au pied de la muraille, de ce côté de la ville. Cette odeur ne peut-elle pas porter le germe de quelque fièvre intermittente? et toutes les autres causes ne suffisent-elles pas pour développer les maladies les plus souvent observées ici?

Je me garderais bien de proposer aux promeneurs d'abandonner des lieux aussi beaux ; mais que ceux qui veulent jouir des promenades du soir aux Allées marines évitent de trop les prolonger, sur-tout par un temps froid ; qu'ils aient soin de bien se vêtir, et que les dames principalement prennent la précaution de ne jamais s'y présenter la nuit sans avoir leurs cheveux couverts. Le meilleur moyen de se garantir des fluxions est de se soustraire aux causes qui peuvent les produire.

On a observé, à plusieurs époques, à Bayonne des maladies qui sont devenues épidémiques.

Les épidémies de rougeole assez fréquentes se succèdent à des époques plus ou moins éloignées ; elles moissonnent toujours beaucoup d'enfans. Il arriva, il y a quelques années, une de ces épidémies, qui fut très-meurtrière ; et parce que, cette année-là, beaucoup d'enfans avaient été vaccinés, le peuple, toujours imbu de préjugés, fut naturellement porté à attribuer à la vaccine la cause de la mortalité qu'il observait.

Une épidémie d'une autre nature se manifesta de 1794 à 1795 : c'était, comme me l'ont dit plusieurs personnes du pays, une fièvre d'hôpital, une espèce de typhus, ou gastro-entérite intense, qui produisit de grands ravages ; elle se propagea chez tous les habitans indistinctement,

et survint pendant le temps de la terreur : les passions tristes qui agitaient alors si diversement les esprits, et le manque des choses nécessaires à la vie, ont sans doute occassionné l'apparition de ce fléau.

Une seconde épidémie, moins violente que la première, se déclara encore ici à l'époque du siége de Sarragosse : il arrivait alors journellement à Bayonne un grand nombre de militaires, de blessés, et de prisonniers, qui, entassés dans les prisons et les hôpitaux, suffirent pour déterminer une maladie épidémique. On observa qu'elle atteignit principalement tout ce qui appartenait au militaire, et que peu d'habitans en furent la victime.

CHAPITRE VIII.

AMÉLIORATIONS.

Bayonne, déjà assez important sous le point de vue commercial, pourrait l'être davantage. Considérée sous le rapport de sa population et de son étendue, cette ville peut et doit s'accroître, et l'agriculture, aujourd'hui si négligée par ses habitans, doit devenir pour elle une source de nouvelles richesses. Considéré comme place de guerre, situé à peu de distance des limites d'un état voisin, placé sur la route qui y

conduit, Bayonne doit, en cas d'hostilités, livrer passage aux armées, recevoir leur matériel, loger les hommes et les chevaux, conserver et protéger les vivres, les fourrages, les munitions de toute espèce; mais il lui manque beaucoup de choses pour qu'il puisse remplir les conditions que réclame sa position. Je vais essayer d'indiquer les améliorations que je crois utiles, il en est sans doute encore d'autres qui auront échappé à mon investigation.

La ville, très-resserrée en raison de sa population, demande que son enceinte soit reculée de différens côtés, et dans le grand et le petit Bayonne. Cette première opération la rendrait déjà plus salubre; les différens quartiers situés sur les bords de la Nive disparaîtraient dans la suite des temps, de vastes quais découverts les remplaceraient, et permettraient à l'air de se renouveler, en même temps que les marchandises pourraient y être reçues.

On peut agrandir la ville sur trois points différens :

1°. Du côté des Allées marines, il faudrait reculer la porte jusqu'au petit canal dont il a été question précédemment; combler le fossé vaseux et malsain qui est au pied de la muraille; transporter les fortifications au niveau de la nouvelle porte; enclaver dans la ville le port, la plus

belle partie de la promenade et les glacis qui sont à gauche. Là on pourrait faire une belle place d'armes, et construire de vastes casernes.

2°. Du côté de Saint-Léon, il serait également convenable de faire entrer dans la ville une grande partie des glacis jusqu'auprès de la Nive. De nombreux quartiers s'élèveraient bientôt de ce côté.

3°. Dans le petit Bayonne, il conviendrait de combler la fosse aux mâts, laquelle, située derrière l'hôpital militaire, doit nécessairement nuire à l'établissement sous le rapport de la salubrité. Cette fosse fermée, il faudrait porter les murailles de la ville sur les bords de l'Adour; enclaver dans l'enceinte les allées de Boufflers; établir le chantier sur l'autre rive du fleuve; construire sur le terrain joint à la ville de belles écuries, un quartier de cavalerie, un manége, etc. Alors Bayonne serait en état de recevoir une garnison de cavalerie, ou au moins de loger les chevaux pendant les passages, qui devront toujours être fréquens en temps de guerre.

Il serait à désirer en outre qu'on abattît les groupes de maisons qui sont entre la porte de Mousseroles, le Châteauneuf et la place des Capucins: ce sol, planté d'arbres, donnerait un emplacement considérable, où l'on pourrait faire une belle place, construire des marchés, des ma-

gasins, et principalement une église, qui serait destinée à remplacer la petite paroisse Saint-André, attenant à l'hôpital militaire.

Il conviendrait aussi de placer la poissonnerie ailleurs. La petite rue de la Poissonnerie étant fort étroite, il y a toujours un encombrement inévitable, qui gêne beaucoup la circulation. Cet encombrement est le résultat du grand nombre de marchands, qui y vendent, indépendamment du poisson, des fruits, des légumes et des viandes. Ne pourrait-on pas établir une poissonnerie sur la rive droite de la Nive, du côté des cordeliers?

Bayonne réclamerait encore plusieurs établissemens, entre autres un hôpital civil; celui qui existe n'est qu'une maison ordinaire, située au milieu de la ville, dans un endroit peu aéré. Le petit nombre de lits que cet hôpital contient n'est pas d'ailleurs en rapport avec les besoins présumés de la population.

Un grand collége établi à Bayonne sur des bases solides, et dans lequel on enseignerait, outre les langues, les sciences mathématiques, physiques et chimiques, attirerait un concours nombreux d'étrangers. Il est très-probable que les familles aisées de la Péninsule enverraient leurs enfans dans ce collége pour qu'ils y fissent de bonnes études.

Le sol, l'agriculture et le port réclament aussi

des améliorations : il serait à désirer qu'on desséchât le marais de la commune d'Anglet, lequel, comme je l'ai dit, se prolonge jusque sur les bords de l'Adour. Cette opération rendrait à l'agriculture beaucoup de terrain perdu pour elle; les habitans respireraient un air pur; des végétaux utiles remplaceraient toutes les herbes qui croissent dans le sol plus ou moins fangeux et bourbeux dont il s'agit. Des saules, des peupliers, etc., enfin des arbres qui végètent facilement dans les terrains humides, pourraient y être plantés; ils égaieraient les lieux, dessécheraient le sol, sanifieraient l'air, et rapporteraient des bois susceptibles d'être utilisés. Mais en supposant que le desséchement de ce marais soit un obstacle aux moyens de défense de la place en cas de siége, ne serait-il pas possible d'établir des écluses sur la rive gauche de l'Adour? Ne pourrait-on pas toujours, quand on le voudrait, inonder le sol? Dans tous les cas, le desséchement est indiqué et sous le rapport de la salubrité et sous celui de l'agriculture; car il est évident que si nous sommes en paix durant dix ou vingt années, plus ou moins, pendant tout ce temps le terrain produira.

Jadis le pays a dû être couvert, aujourd'hui, au contraire, on observe que toutes les montagnes qui avoisinent Bayonne sont, pour la plu-

part, incultes; cependant, avec quelle facilité croîtraient, dans un sol calcaire et montueux, le hêtre, le châtaignier, et tant d'autres arbres utiles! Pourquoi ne cultive-t-on pas ces montagnes? Pourquoi ne voit-on pas des forêts s'y élever? C'est probablement parce qu'elles appartiennent aux communes. L'administration des forêts ne pourrait-elle pas prendre des mesures pour repeupler le pays de forêts, qui contribueraient puissamment à sa richesse et à sa salubrité?

Une chose que j'ai remarquée et qui mérite d'être citée, c'est que la plupart des cultivateurs de ce pays ne connaissent pas les arrosemens, même les plus simples; ils ne savent pas rafraîchir la terre quand elle en a besoin : peut-être est-ce là une des causes qui contribuent à donner, comme je l'ai dit, de mauvais légumes. Cependant l'eau ne manque pas, des rivières, des sources nombreuses peuvent en donner presque par-tout; mais les paysans aiment mieux attendre qu'une pluie bienfaisante supplée à ce qu'ils ne font pas, et quand le ciel ne répond pas à leurs vœux, ils se plaignent de la sécheresse sans pour cela se donner davantage la peine d'arroser. Il faudrait prouver aux gens des campagnes tout l'avantage des arrosemens, et pour cela ne conviendrait-il pas que les propriétaires instruisissent leurs métayers? Les uns et les autres y ga-

gneraient. Pour les arrosemens ordinaires, des puits pourraient facilement être établis. Dans le plus grand nombre des endroits, il suffirait de creuser peu.

Quant aux irrigations en grand dans le voisinage des rivières, le sol étant souvent au-dessous des eaux, il serait facile, à la marée montante, par des ouvertures pratiquées sur leurs rives, de se procurer de l'eau, qu'on dirigerait par-tout où on le voudrait, avec des fossés et des rigoles. Dans d'autres endroits, ne pourrait-on pas utiliser de la même manière les eaux des sources? Suivant les lieux, des aqueducs et des canaux plus ou moins simples les conduiraient.

Il conviendrait, pour le port de Bayonne, de chercher à faire disparaître les bancs de sable de l'Adour qui gênent la navigation dans le canal qui s'étend du Boucau aux Allées marines. Pour atteindre ce but, il faudrait continuer la jetée de la rive gauche du fleuve, et en construire également une sur la rive droite, qui se réunirait avec celle du Boucau. Ne pourrait-on pas même de ce côté élever la jetée entre le courant, et un banc qu'on voit à découvert à la marée basse, et faire en sorte de placer la plus grande partie de ce banc en dehors de la jetée? Le fleuve, ainsi encaissé entre deux jetées, aurait un courant beaucoup plus rapide, ce qui entraî-

nerait probablement tous les sables. De cette manière, on diminuerait considérablement la barre, si on ne la faisait disparaître entièrement. Il me semble que ces travaux peuvent être entrepris. On a bien construit des forts au milieu des flots, loin des côtes, dans un endroit où les courans sont rapides. Tous ceux qui ont vu les différens forts élevés sur les côtes, dans la Manche au détroit du Pas-de-Calais, savent qu'ils sont beaucoup au-delà des jetées, qui cependant sont longues.



